31761 12026700 0

食得是福

次文化堂

ted to
Charles Lee
Kong Library
典宬
先生
OF TORONTO

作者簡介

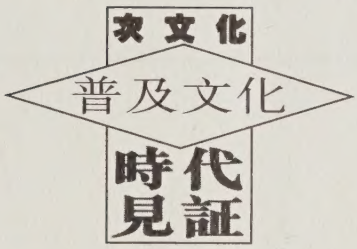
韋基舜 一九三三年生於香港，幼年恰逢戰亂，先後入讀多間學校，計有西南中學幼稚園、真光小學、嶺南小學、培正小學、澳門嶺分、仿林中學、華仁書院、新法書院等。其後負笈美國，完成大學學業後，一九五六年返港，積極推動香港體育運動，有「體育字典」之稱。

一九五九年開始參與電台播音、電視台新聞報道、體育評述，並任香港電台《城市論壇》主持長達十多年，對香港事物認識深廣，亦經常在各報刊發表文章，有「百曉生」之美譽。韋氏熟讀中外歷史、章回小說，對古人故事知之甚詳。

著作有《掌故筆記》、《掌故筆記(2)當年淺談》、《國術的訓練與運用》、《信口集》、《邁向九七》、《吾土吾情》三冊、《韋基舜精解黃大仙百籤》及《最危險的時候》。

次文化堂

次文化堂


次文化
普及文化
時代
見証

Digitized by the Internet Archive
in 2024 with funding from
University of Toronto

https://archive.org/details/31761120267000

次文化普及文化叢書

普及文化系列之三一四

掌故筆記 ❸

食得是福

韋基舜⊙著

次文化堂出版

——次文化普及文化系列 314

掌故筆記❸食得是福

作　　者：韋基舜
主　　編：鄭政恆
社　　長：彭志銘
出版顧問：史亦書
編　　輯：李子翹
封面設計：原秋白
出　　版：次文化有限公司
地　　址：九龍彌敦道612－618號
　　好望角大廈10樓1009室
網　　址：http://www.subculture.com.hk
　　http://次文化.香港
電　　話：27805625
印　　刷：次文化堂
總 經 銷：次文化堂
出版日期：2016年4月初版
書　　號：SCB651
ISBN：978-962-992-396-9
定　　價：HK$78

© 二〇一六年　版權為次文化有限公司所有，嚴禁作全部或局部翻印、複印、轉載或其他用途。

＊本書如有缺頁、破損、裝釘錯誤，請寄回本公司更換。

序言

食得是福

韋基舜

古語有云「民以食為先」。

黎民百姓，營營役役，首先需要的是「食」。

華夏「食」的文化，始自幾千年前伏羲時代。

伏羲又稱作包犧、庖犧、伏犧。「伏」乃馴伏牲畜；「庖」是庖廚，教導人民熟食。

伏羲以鳳凰為族徽，這與中華飲食文明有密切關係。

我國古代豢養的六畜，此為：馬牛羊雞犬豕。其中雞鳳外形近似，因而鳳又稱「天雞」；此外，兩者均可以鳴叫，鳳鳴高岡，雞能司晨，每天晨曦，雄雞啼叫，此起彼落。伏羲庖廚流傳演變，至今中華食譜，以雞為餚，所謂無雞不成宴。

我國家族觀念牢固，而這個「家」的造字，也與飲食文明分不開。「家」字頂為「宀」（音綿），

「宀」中有「豕」，此為一個家庭必然養豬，才算得是家。

中國人很少像西方人士那麼喜歡食牛扒。

中華以農立國，牛是耕種主力，禮義之邦，何忍食其肉。

誠然，講飲講食，每個人的味覺不同，各有所愛。

中華飲食文化長河，悠悠數千載，衍生出食的文化，鑠炫中外，尤有「食在廣州」之口碑，足見粵人識飲識食。

滾滾紅塵，年輕時乜都食得，年紀老邁，為健康着想，有所顧忌便諸多「戒口」。

捨得食還須識得食，正所謂「食得是福」。

識於丙申 • 春

目　錄

序言——食得是福

酒樓堂口西慶堂……3
太白海鮮舫「生死戀」……5
全餐菜色十一道……7
餐廳設簾睇二奶……9
順記雪糕堪回味……11
茶室與餐廳……13
經紀聚腳鱷魚潭……15
蟹中極品數黃油……17
黃油盈溢滿蟹爪……19
美心餐廳有舞跳……21
響螺盞幾成絕唱……23
響螺盞講究刀章……26
一流蟹黃不帶肉……28
Comprador 與金必多湯……30
歎茶須講究水質……32
羅宋大餐湯任飲……34
三院總理滿漢全席……36
宴請皇夫躬逢勝餞……38
絲苗米每石 55 元……40
鷹嘜煉奶牛油多士……42

緬懷白灼響螺盞.....44
檸檬貴過金山橙.....46
《冧酒與可樂》.....48
品茗「摸茶杯底」.....50
早年牛奶無消毒.....52
小祇園羅漢齋炒麵.....54
聚餐餘興喧賓奪主.....56
貴格飲宴有響局.....58
三大熱葷心頭好.....62
「凹樽」DIMPLE 威士忌.....64
周 Sir 鍾情「長頸」.....66
「路易十三」「御鹿干邑」.....68
港人愛飲拔蘭地.....70
飲紅酒慢慢品嚐.....72
紅酒命名靚次伯.....74
鏞記金牌燒鵝.....76
煇哥絕藝「三刀開鵝」.....78
蘭亭閣與鵝池.....80
咕嚕肉彩色繽紛.....82
鸚哥鯉價錢最貴.....84
寫菜單——熱葷考功夫.....86
秋冬禾蟲與田螺.....88
一碟燒鵝數千元.....90
太古方糖的懷念.....92
狗肉滘三滘.....94
冬瓜香肉.....96
食飯唔知米價.....98

AMIGO 格調高 100
再講 AMIGO 102
廣州長堤大公餐廳 104
澳港紅寶石餐廳 106
報人匯聚紅寶石 108
紅寶石絢燦歲月 110
新光潮州海鱟湯 112
星期四「咖喱日」 114
香港流行茶餐廳 116
陽春麵妙在「寡」 118
王劍偉發明火膇翅 120
金銀膶與鴨腳包 122
和玉燒豬稱著 124
金雞鐵樹酒 126
大同、國賓食「滿漢」 128
「滿漢」席設大庭院 132
滿漢全席原稱燒烤席 134
大圍酒席講究餐具 136
「泉章居」客家菜 138
手撕鹽焗雞 140
太平館的光環（一） 142
太平館的光環（二） 144
太平館的光環（三） 146
即食麵的前世今生 148
恕乏介催 150
豬羔撈飯 152
食的環境 154

當紅炸子雞.....156
大鏾雞.....160
熱葷.....162
釀焗禾花雀.....164
全港首創通宵營業（一）.....166
全港首創通宵營業（二）.....168
潮州鹹蟹.....170
潮州暹羅燕窩酒家.....172
烹調術語正字（一）.....176
烹調術語正字（二）.....178
烹調術語正字（三）.....180
烹調術語正字（四）.....182
烹調術語正字（五）.....184
敬酒.....186
敬酒之喧賓奪主.....188
魚翅撈飯.....192
鮑翅琳瑯滿目.....194
散翅品類繁多.....196
煲翅之道.....198
雙重標準.....200
亂點鴛鴦譜.....202
此「牌」不同彼「排」.....204
私房菜.....207
香檳.....209
斯文淡定飲香檳.....211
竭粥與稀粥.....213
飲茶之道.....215

掌故筆記❸食得是福

酒樓堂口西慶堂

民以食為天，華夏飲食文化淵博浩瀚，古往今來，飲食經譜，萬櫃藏溢。有謂「食在廣州」，香江海隅，脈承南粵膳風，出處不如聚處，香江老饕焉不大快朵頤。

坊間見有鄭寶鴻編撰，香港大學美術博物館出版之《香江知味：香港的早期飲食場所》一書，闡述本港早年食肆風貌，諸如茶樓、酒樓、包辦筵席店、平民茶居、外江菜館、小館、大牌檔、粥麵店及西餐廳等。食品亦分門別類，洋洋大觀，倒做了不少考據工作。此書中英文對照，資料豐富，圖文並茂，誠屬難得。

閱畢，心有所動，狗尾續貂，將上世紀 20 年代，塘西曾發生酒樓工潮一事公諸於世。

本港禁娼前，酒樓集中於西環。酒樓業有「堂口」組織，此非黑社會「堂口」，而是商會組織，只為古今名稱不同而已。酒樓業「堂口」名西慶堂。

西慶堂成員包括：廣州、澄天、陶園、太原、

聯陞、洞天、洞庭、香海、太湖、共和、亦陶陶、香江及金陵等 13 間酒樓。

1922 年，酒樓西家（伙記）要求加薪加佣，經由香港酒樓總工會與西慶堂進行談判。人工方面，西家曾提出月薪最少者以 2 元為本位。初時，東家認為每月 2 元，本不為多，但由工會規定，真是放縱，侵犯公司話事權，但最後還是答應。

此外，每月補薪 3 天及開除須補薪一個月亦達成協議，但被開除者須立刻離店，確保酒樓及食客安全。至於小食方面，包括檳碟、生果、牛肉乾、涼果、芥醬、瓜子回籌、汽水回籌、煙仔等分紅、回佣，類目繁多，東家西家各持己見，一時之間難達成協議，雖由「華民」（華民政務司）出面調停，仍師老無功。

最終在各方努力下，陳述利害，以小工計，連同下欄達 20 元之多，在當年來講相當可觀，且謀生不易，最終在雙方互為讓步下，塘西酒樓工潮方告平息。

太白海鮮舫「生死戀」

曾有人說，香港仔於戰前已有海鮮舫。余生也晚，戰前未曾到過香港仔食海鮮。當年生活水平低，交通不便，香港私家車不多，縱是富裕人家亦不會長途跋涉往香港仔食海鮮。此外，大戶人家住大屋，庭院闊落，十之有九在家請客。亦有孤寒財主，為着「慳雞」，便召包辦筵席上門「到會」奉客。

香港仔海鮮舫大行其道，拜荷里活電影《生死戀》所賜。上世紀 50 年代，威廉荷頓與珍妮花鍾絲主演此電影，以韓戰時期的香港為背景。來港拍外景時，其中一幕取景香港仔太白海鮮舫。經此，「太白」聲名大噪，東家袁添容與足球圈熟絡，友多呼為「冷容」，此人腦筋靈活，凡有聞（音問）人光顧，必相邀合照，相片懸掛舫上，大收宣傳招徠效應。從此，凡有遊客訪港，往「太白」食海鮮為必備節目。

話說回本港早年海鮮酒家為新亞怪魚酒家，位於灣仔菲林明道與軒尼詩道交界。戰後，位於上

環禧利街國民酒家在地下設有魚池，飼養生猛海鮮供客人選擇。國民酒家未改建前為五層高唐樓，五樓部長阿祖擅於拉攏客人，舉凡採購有合時海鮮、食品，便致電熟客邀往午膳、鵲局。當年鮮有之黃油蟹、龍躉扣，每有供應，阿祖均第一時間通知我前往品嚐。其後國民酒家歇業，阿祖過檔位於中環尾、水坑口頭之中央戲院鄰側的同樂，亦籠絡熟客前往捧場。

同樂為魚翅專門店，向其他酒家供應已「發」好之魚翅。當年普羅大眾宴客，多數食魚肚羹或雞蓉粟米羹，鮮吃魚翅，因而一般食肆少有預先「發」翅。及至有所需時，便着夥計攜煲往同樂購買回來奉客。同樂門口建有意大利批盪翅缸，分門別類，有平有貴。

阿祖過檔同樂之初，該店仍沒有冷氣，縱是熟客捧場，無理由食到身水身汗，最多為一次起兩次止。阿祖有見及此，與東家商量後，在閣仔安裝冷氣機。從此，我家族往光顧時，便在閣仔歎冷氣。

全餐菜色十一道

香港華洋聚居，飲食文化除中菜外，西餐亦大行其道。

《香江知味》一書，談及當年西餐廳 ABC 愛皮斯店，位於九龍旺角。但我印象中，港島中區雪廠街與大道中交界，今之置地廣場前址大單邊亦有間 ABC，當時招牌豎立直寫，連 ABC 三個英文字母亦如漢字一樣，由上而下直立。ABC 是小學同學許國雄兄家族開設，打仗至今數十年來，未通魚雁，心懸故人康泰！

此外，大道中新世界中心，戰前名為太平洋行，設有加拿大餐廳，知名度亦高。加拿大餐廳另有支店於銅鑼灣利舞台戲院側，現今禮頓中心前址。每年暑假，先母也帶我們兄弟姐妹往吃全餐，全餐共 11 道菜，但卻將牛油、麵包各算一道菜，咖啡或茶算一道菜，全餐每客 8 毫半。但以當年生活水平來說，已相當貴。

當年我在史塔士道（今稱司徒拔道）「嶺分」上學，每頓午膳亦只一毫子。（按：因史塔與屎缸

乏同音，視為不雅，戰後有師爺提出易名司徒拔，沿用至今。）加拿大餐廳較特別之處，用餐刀將牛油弄成球形，並刻有刀紋。此外，餐枱置有五味架，提供調味料、汁。

及至戰後和平，利舞台戲院斜對面，美心酒樓地址之美斯餐廳開業。該處為一幅爛地，未知何方神聖有通天本領，能在此建一幢兩層高平房，美斯餐廳開後，成為外江佬（上海人）聚腳處，屋頂後大單邊刊巨幅電影廣告，吸引途人。

戰後物資缺乏，普羅大眾生活貧困，一家八口一張牀，鮮開火爨（音寸）。港府分別在上環水坑口近荷里活道大笪地，及灣仔修頓球場設「經濟食堂」，供應廉價膳食，最受歡迎為大肉飯，一大碗白飯加一大塊肥豬肉，若為熟客則多予滷汁，食有味飯，據云每碗售價 7、8 毫子。其後，半山區璧臣氏餐廳、小祇園、安樂園先後啟業，此乃後話。

餐廳設簾睇二奶

上世紀中葉，半山區堅道四家著名餐館，分別為安樂園、璧臣氏、小祇園及有「椰子大王」之稱的甄沾記。

40 年代末期，港府開設的經濟食堂，足以果腹的大肉飯每碗售價 7、8 毫子。當年未有「學生餐」這名堂，但半山區的餐館對我輩學生均予優惠，「碟頭飯」每碟一元，同學們最喜吃的是小祇園羅漢齋麵，滿滿一碟大快朵頤。

《香江知味》一書談述本港西餐廳時，提及一家著名餐館占美餐廳，卻疏漏了在 50 年代知名度甚高的 PG 巴黎扒室。當年 PG 巴黎扒室位於大道中新世界中心地下（重建前稱大廈行）。PG 巴黎扒室老闆謝先生長袖善舞，並設有巴黎農場，位於香港仔黃竹坑現鄉村俱樂部側；警察訓練學校入口附近。

銅鑼灣利園山道利園酒店落成，設有利園餐廳，店東邀得鄉村俱樂部梁總管過檔主理。開業前，曾向我徵詢意見，我指其全英文餐牌大有商榷

之處。當時銅鑼灣已相當旺，客人以華人居多，但英文仍未普遍，全英文餐牌無形中是考客人英文，若攜女友往「撐枱腳」卻又英文不靈光，弄至尷尬出洋相，便會卻步。

但當事人則認為，採用全英文餐牌，餐廳才顯高貴，未有接納我提出中英文對照意見。這餐廳經營不久，便「賣抬」，由日本岡半集團接手經營，直至利園酒店重建。

另有一家位於威靈頓街與大道中交界之威靈頓餐廳。威靈頓餐廳斜對面有小巷通往九如坊，這小巷名安和里，俗稱二奶巷。表面看，二奶巷雖在餐廳斜對面，而餐廳與「二奶」連在一起，另有淵源。

威靈頓餐廳如一般餐廳設有卡位，不同之處為卡位設有拉簾。客人入座將簾拉上，可遮掩座中人。事緣欲「金屋藏嬌」者，由媒人撮合二奶，相約於威靈頓餐廳，入座卡位拉簾相睇，不為旁人知悉，合意則成，一時之間蔚成風氣。

順記雪糕堪回昧

香港譽稱「美食天堂」，中西佳餚、大盤小點，美不勝收。談及小點，不期然想起那老幼咸宜，上世紀已風靡太平山的雪糕雪條。

太平洋戰爭結束後，我由澳門返港。姐夫潘輝南即攝影名家潘少初帶我往大道中興瑋大廈地舖安樂園，品嚐一杯雪糕梳打。這甜品售價每杯 5 元，以當年家庭女傭月銀亦只為 5 元，相對而言，這杯雪糕梳打確是貴價食品。

戰前，本港雪糕品牌有牛奶公司、安樂園及菲士蘭。

牛奶公司是大路貨。當年交通不便，港島居民海浴，多數前往南區深水灣、淺水灣、中灣及南灣游水。我家眾人在南區泳畢，家兄必着司機駕車前往薄扶林道牛奶公司牛房買雪糕。本來，市區已有牛奶公司雪糕發售，但先母認為牛房的雪糕最「新鮮」。我最欣賞安樂園的三文治雪糕，以兩片威化餅夾着雪糕，可以手持慢慢品嚐，這款式直至 60 年代仍有出品。

菲士蘭雪糕則有自己特色，雪糕底處為一少許紅色帶有酸味雪糕，當滿口甜絲絲時，卻摻和一些酸味，雖有些怪怪的，但另有一番風味。

戰後，中環雲咸街與威靈頓街交界《南華早報》斜對面，順記雪糕開業。本地人咸稱順記雪糕全港最佳，這不單只受港人歡迎，甚至識飲識食的羊城客也慕名而來，以一嚐順記雪糕為香港遊節目。

除順記外，堅道甄沾記椰子雪糕別樹一幟，亦受歡迎。甄沾記譽稱「椰子大王」，以出品椰子糖稱雄省港澳及東南亞。一般而言，椰子與糖漿一齊煮，椰子汁經熱後容易揮發掉，但甄沾記的椰子糖能保持濃郁椰子味，視為一絕。

港人慣稱紙杯雪糕為蓮花杯，未悉其名來由。及至 70 年代，才有雪糕甜筒出現。現今，物流先進，各種口味外國雪糕紛紛銷港，洋洋大觀。我有位好朋友史提芬林，曾有段時間引進乳酪雪糕，頗受歡迎。

茶室與餐廳

爐峰舊事，粵人喜品茗，茶室（俚稱茶居）大行其道。時人言及茶室，多以陸羽茶室最出名。但另有家茶室，坊間知名度甚高，這是拳王江富德尊翁開設，與香港地產物業發展息息相關，位於灣仔修頓球場與英京酒家之間，現已停業的敏如茶室。

上世紀 40 年代，三行散工每晨在敏如歎過早茶一盅兩件及盅頭飯後，便往修頓球場側，貝夫人診所門前，或站或蹲等待開工。只見有貨車駛至，車上地盤判頭高聲招工：「泥水X個」、「木工X個」、「釘板X個」、「擔石仔X個」，各工種散工聞聲，紛紛應聲爭先上車，額滿即止，見遺者等待下一車招工開工。

前文談及往昔雪糕甜品，補記一筆，牛奶公司與安樂園各具擅長。

安樂園除出品雪糕外，並產餅乾，也是西餐廳，東主張先生是一位虔誠基督徒，他在餐廳內掛滿《聖經》箴言，諸如：「當信你的主，上帝」、「天國近了，你們要悔改了」。

牛奶公司並非餐廳，只售雪糕及三文治小食，不供應西餐。牛奶公司的餐牌全為英文，侍應穿白色唐裝衫、黑褲、唐裝鞋，但令人「火滾（生氣）」之處，乃是如果你呼之為「夥計」，侍應便充耳不聞，但你若叫聲「Boy（外江佬行文寫為『僕歐』）」，則馬上趨前招呼。在 40 年代，作為侍應，多為能了解客人所講英語而自滿，而殖民者對唐人呼「Boy」，心存輕蔑。讀者如果在美國對黑人侍應呼「Boy」，不被對方打到「嘔電（吐血）」才怪。

談及西餐廳、咖啡茶座，戰後和平的「鱷魚潭」知名度之高，一時無兩，無論是上流社會、中產商人均耳熟能詳。「鱷魚潭」為當年中環畢打街香港大酒店咖啡座的綽號，為何會呼作「鱷魚潭」？這與當年本港最暢銷的《新生晚報》之已故作家「三蘇（高雄）」、「過來人（蕭思樓）」的文章有關。時下見有些人也談或寫「鱷魚潭」，其生也晚，看來只是從前輩文章或傳說中剽用一二而已。

經記聚腳鱷魚潭

「鱷魚潭」（大酒店咖啡座），不單只與經紀行業有關，也與電話有關。戰後和平，通訊落後，別說像現今中環陸海通大廈的街頭電子熒幕資訊報道欠奉，縱然是收音機也視為奢侈品。至於通訊，除了由電話公司駁線入戶的電話外，Call 機及「大哥大」仍未發明。

由於物資缺乏，生活困難，謀生不易，很多人便從事經紀（俗稱行街佬）為生。當年經紀並非現在的物業代理，其業務涉及諸色貨品，乾貨濕貨包羅萬有。只需得悉誰人有貨？或誰人需貨？便居中聯絡搭路，介紹買賣，做成生意收取佣金。大多數經紀沒有寫字樓，沒有電話。事實上，當年申請電話不易，我家老店申請在藥廠安裝電話，付出「茶錢」才駁得一個手搖電話，從中環駁線到灣仔謝（渣）菲道。

說回經紀們之所以聚於「鱷魚潭」，皆因該處的電話可借用。只須予侍應小費，每有電話相尋，侍應便呼喚接聽，不怕失客。這種情形，各位如有

興趣，可往大會堂圖書館翻閱當年《新生晚報》副刊，三蘇「經紀拉日記」及蕭思樓「托盤私記」，當年「鱷魚潭」風貌歷歷在目。

經過三年零八個月的苦日子，能有一套像樣西裝的人不多。於是，乃出現一種「香港少爺」裝，這是由短袖白恤衫、藍斜短西褲、白長襪（如衞生幫辦）及黑皮鞋組成的服裝配搭。穿着這「香港少爺」裝，可以出入大酒店。

當年也由於物資缺乏，物價高昂，一排朱古力或一個金山橙均售價 5 元。當年家庭女傭月銀亦只為 5 元的日子中，此為普羅大眾可望不可及的高級食品。另有現今每支售價只 3、5 元的走珠筆，當年因為原子彈炸廣島、長崎，日本投降，「原子」之名大振，乃名之為原子筆。說道原子筆筆液用之不盡，可在水底書寫。惟售價令人吐舌，每支 600 元，金筆店以圓形塑膠桶盛載，置於櫥窗中，供市民鑑賞這相等於普通工人幾年薪水的「貴嘢」。

蟹中極品數黃油

「寒露」甫過，黃油蟹過造，大閘蟹登場。

30 年前，一日，與一眾好友飯局，座中有作家也有食家。席間談及「無腸公子」，有海派作家力讚大閘蟹為蟹中極品，當時我按捺不住，乃言未曾品嚐過黃油蟹，當不知何謂蟹中極品。

在座好友，《超然報》老總羅秀（秀官）聞言，立刻打蛇隨棍上，提議搞一次黃油蟹宴，品嚐此天下美食。當年《超然報》與《紅綠日報》性質近似，收入全仗銷紙，不靠廣告收益，每份零售一毫亦夠享夠長。

上世紀中葉，上環國民酒家以海鮮稱著，四樓部長阿祖善於籠絡熟客，每有及時海鮮供應，也致電通知我往午膳或鵲局品嚐，尤其是有供應商交來黃油蟹，均會第一時間通知我。國民酒家為老式酒家，鵲局用的是酸枝麻將枱，酸枝枱打麻將，份外有勁，將麻將撻在枱面，反彈一下，格外醒神。

然而，這次由秀官提出，電話陳主催的黃油蟹宴卻設在香港仔海角皇宮海鮮舫，而非國民酒家。

話分兩頭，電話陳原名陳澄郭，與我同屬嶺南校友，低我一級。他是日本「日通工」（Nitsuko）按鈕具分機功能電話的首家代理，當年公共場所全部採用這灰色按鈕電話，因此，友輩多稱澄郭兄為「電話陳」。

話說回香港仔海角皇宮海鮮舫老闆，同為告羅士打酒家歐霖老先生。電話陳與歐霖伯相熟，便提議在海角皇宮海鮮舫設黃油蟹宴，廣邀新聞界朋友、作家、食家共聚一堂，品嚐此天下美食。

所謂有餚無酒非盛會，人頭馬拔蘭地酒宣傳部經理鄧小姐當仁不讓，表示攜來每瓶售價 1,000 元的「人頭馬 205 紀念拔蘭地」予大家分享。

當年來講，「路易 13」售價亦只 400 元左右。而這「人頭馬 205 紀念拔蘭地」是為紀念建廠 205 年而推出的陳年佳釀，若以「路易 13」曾漲價逾萬，這「205 紀念版」若留至現今，價值難以估計。

黃油盈溢滿蟹爪

這「人頭馬 205 紀念拔蘭地」紀念版裝潢華麗隆重，放在一個電影中常見的木製「藏寶箱」中。「藏寶箱」內四周墊以藤絲及天鵝絨，並有紅絨牌本、熨上金字的「出世紙」，印記着出廠年份為 1974 年。

買家購入此「205 紀念版」後，便立刻將名字熨印在「出世紙」上。「藏寶箱」設有精巧小銅鎖及兩枚鎖匙，果也視如瑰寶。

一般來講，黃油蟹要在 7、8 月間才大造，這還得要講天氣。如果天雨連綿，蟹便不上膏。黃油蟹之所以如此值錢，在於蟹膏甘香，走遍全身，連蟹爪也有膏。當年的黃油蟹每斤只售 35 元，事隔多年，現今每隻也不只此價錢。

話說回這一頓海角皇宮黃油蟹宴，每席 15 人，以大盤大盤蒸上，各人挑選最多膏者品嚐，對不合意者則「打回頭」，不似現今之往酒家食黃油蟹餐，縱為稍差亦須受落。是夜，可真個是賓主盡歡，大快朵頤。

此宴後，專欄作家及食家筆下寫的盡是黃油蟹，可惜見諸報刊時已過造，老饕欲嚐此佳品時，須待來年。

從此，黃油蟹亦身價大漲，有些商人，索性自行設塘「飼養」供應。亦有供應商千方百計「谷油」，俾能達到各蟹在燈光下渾身呈現金黃蟹膏，連爪尖也隱約見到金黃色。

我曾自嘲，因我之倡導，世人爭嚐黃油蟹。他日恐落黃泉，可能會遭蟹群圍攻，鉗住不放。

歲月如梭，當日海角皇宮黃油蟹宴，同席 15 人，其中《華僑日報》總編輯何建章、《快報》總編輯鄺蔭泉、精工錶廣告經理黃墅、《天天日報》總編輯湯仲光（李家園）、《超然報》總編輯羅秀（秀官）、作家蕭思樓（過來人）、何行、馮鳳三、《成報》採訪主任黎之明、《明報》採訪主任、食經作家龍國雲（陳非）及主人家電話陳——陳澄郭，今均已騎鶴西去。

夕惜流水逝，鏡睹華髮生，果真是人生如夢。

美心餐廳有舞跳

「美食之最大賞」邀我擔任評判，主辦機構為加強宣傳，向公眾介紹評判資歷。凡應邀擔任評判的人，需提供個人飲食心得。我非食經專欄作家，從無著書立說講飲講食，只唯飲鹹食德，若有品嚐到美食，才會介紹公諸同好。

悠悠歲月，我的家族環境，自幼便培養與美食結緣。若說及涉足飲食業，60 多年來最大的活動便是經常光顧酒樓、酒家。兒時，每晨返學前，先父已帶我往中環「聰明人」（Wiseman）餐廳食早餐。上世紀 30 年代，「聰明人」為本港唐人西餐廳中的高級餐廳，位於現今中區置地廣場德輔道中出入口那端。「聰明人」設於地牢，樓上為電話公司，據云當年電話公司的機樓亦設於此。

當年我在「聰明人」吃的早餐是火腿蛋及燴魚。火腿蛋是煎雙蛋，進食時盡量不讓蛋黃流出，保持餐碟潔淨；無論吃火腿蛋或燴魚，使用刀叉時，也不要弄響碟子，此為飲食禮儀。至於燴魚，則是番茄燴石斑。

幼時，庭訓已注重飲食禮儀。飲食並非只求果腹充飢了事，更何況在「聰明人」這一流西餐館，豈可有失儀態。

「聰明人」餐廳內，有一座貓頭鷹時鐘報時，餐廳以此為標誌，與 Wiseman 相配合。

每晨 9 時，貓頭鷹時鐘敲響 9 下鐘聲，吃罷早餐，司機已駕車在電車路門口相候，載我上學。那年代本港汽車少，縱為鬧市，私家車也可以隨意停泊，不像如今這麼多禁區。

及至 50 年代末期，第一間美心餐廳開業，本港餐飲業進入新紀元。當年的美心餐廳為西餐廳，啟業初期，晚上播送舞曲音樂，供客人翩翩起舞。一夕，「沾哥」伍沾德兄宴於美心，「原子巴士」班主雷瑞熊夫婦亦為嘉賓，熊爺邀張亨利及菲籍舞師教交際舞及拉丁舞，賓主共度一個愉快晚上。其後，張亨利在麗的映聲，「一呀！」「二呀！」教交際舞。

響螺盞幾成絕唱

1935 年廢娼，塘西風月不再，飲宴為港人最主要娛樂。一般飲宴鮮有女賓（堂客），只有家宴，座上才有女性。

30 年代，先父間中亦攜我這黃口小兒赴宴，得見當時風光，留下印象。這年代，一般老闆較早放工，尤逢有飲宴，午後 3、4 點便在酒家開枱打麻將，耍樂至晚上 8 時左右才開席。開席前，酒家以高腳錫碟盛酸薑、瓜子等口果奉客，席間設「響局」，八音動興唱女伶。開席，先享用八熱葷，嚐畢已半飽。戰後和平，嫌八熱葷太多，改為四熱葷，及後一再變動，至今多為聊備一格的兩熱葷。

近年來，京滬飲食風氣南移，亦有以八小碟代替熱葷。八小碟為鴨舌、海蜇、五香牛肉之類。此源於外省人喜在筵前品釀交談，小食輔飲。

但粵人無此習慣，仍享用熱葷。

粵人對熱葷十分講究，挖盡心思，務求讚譽盈堂，賓主俱歡。我個人偏愛響螺盞。響螺盞甚考功夫，無論選料、刀法、烹調，均一絲不苟。

30 年前，有位朋友商場得意，言及未食過響螺盞，如今「使得起」，不吝腰間錢，務求享此口福。友輩傳言，澳門葡京潮州酒家有此佳餚，某年年卅晚，我等一行多人，專誠往葡京潮州酒家食響螺盞。一食之下，我乃言此非響螺盞而是螺片。酒家忙稱翌日能找到響螺盞之原材料。唯此「翌日」已是大年初一，各人需與家人過年，也就作罷。

30 年以來，吃盡大大小小酒家，至今仍未有一家酒樓可以做出合我心意的響螺盞。

50 年代，一圍酒席，包括鯉魚門老鼠斑在內，亦只 750 元左右，但一片響螺盞便已 5 元，一碟 14 片為 70 元，約席金一成，昂貴可見。查一席 12 人，何以一碟響螺盞會有 14 片？事緣若剛好一人一片「刮碟底」有失禮儀，因而必多備兩片。當時我僅 20 來歲，女招待必多分給我一份。

憶及當年我姐夫曾言，5 元一片響螺盞，甚貴。我謂：如今不食，將來有錢亦冇得食。今果應了此言。

二十世紀三十年代「南園酒家」菜單。此酒家於省港澳三地俱有店，乃大集團。

響螺盞講究刀章

選料是美食的先決條件，白灼響螺盞也不例外。有上佳原材料，還須上乘廚藝。上世紀 70 年代末，《晶報》督印人鍾萍兄説道上環鑽石酒家的白灼響螺盞甚有水準，結果品嚐下，與昔日大同酒家之水準仍有一段距離。

早在清代，白灼響螺盞已是李中堂（李鴻章）桌上珍，列為八小碗之首。陳榮師傅，在其《入廚三十年》著作及授徒中，亦有述及白灼響螺盞的選料及烹飪之方。

上世紀 50 年代，陳榮師傅在飲食業聲譽頗隆，其廚藝學院畢業生，廚藝資格為外國承認，因而，凡持有畢業證書者若移民海外，均可獲得工作簽證。

話説回白灼響螺盞，這菜式須用螺肉 9 両，選料為原隻大響螺 5 斤，每斤除殼後只得螺肉 1 両 8 錢。碎螺殼取肉洗淨後，將螺肉邊緣盡行削去，只採用中心部份，橫切成燈盞片形。

取肉切盞講功夫，螺肉的厚薄須恰到好處，才

有口感。時下常見有些酒樓之白灼響螺盞，可能為了慳料，又或是所用之響螺不夠大，因而原材料方面保留頗多「邊」，吃來與吃螺條無異。

陳榮師傅烹製白灼響螺盞，乃先以生薑、葱及生抽起鑊，再注入清水將薑葱煎透方棄去薑葱渣；留薑葱水，並加入白醋三滴，將螺片放入鑊中灼片刻後，再將螺片撈起，以乾潔毛巾索（乾瀝）去螺片水份。

弄妥後，再燒紅鑊至猛，注少許豬油，將螺片放入鑊中略炒幾下，隨即贊下紹酒，便可上碟。白灼響螺盞上枱，最忌碟有水，碟中有水乃為敗筆。據陳榮師傅講，灼螺片用白醋有乾水之功。

幾十年來，我只識食，下廚則自認敝鄉。今談及白灼響螺盞，乃將陳榮師傅如何起鑊，薑葱水灼螺片為何要加白醋，如何乾水等烹飪程序公諸同好。

一流蟹黃不帶肉

白灼響螺盞既名貴，又講究巧手，視為熱葷之首，另一熱葷的聲價及身價亦未遑相讓者，乃為蟹黃官燕。

近年來，吃燕窩的人多了，燕窩的價錢不斷上升，無論燕盞、燕條或碎燕，若與 50 年前比較，漲價何只 50 倍。

可能由於售價昂貴，遂有不法商人以「西貝貨」冒充，或將碎燕「壓成」燕盞出售，牟取暴利，此乃別話。

話說回一客 12 人享用的蟹黃官燕，用料為 3 兩半燕盞，及同等份量的蟹黃。選用的燕盞須上乘，這不在話下。蟹黃俗稱蟹膏，選用蟹黃，不能有半點馬虎，不能帶有蟹肉，須為純膏。若帶有蟹肉，這與北方食譜中將螃蟹肉及膏一同拆碎而用的蟹粉無異。廣東食家好吃蟹黃，另一熱葷碧玉珊瑚，亦為筵席中常備菜式。這是蟹黃與蘭度（小度芥蘭）配合的美食。蟹黃鋪在蘭度上，金黃翠綠相輝映，令人食慾大增。

然而，姑勿論蟹黃官燕，或是碧玉珊瑚，識飲識食的廣東老饕對蟹黃選用要求嚴格，若帶有蟹肉便退回廚房。

另一熱葷曾有一段日子幾乎斷市，此為男士們趨之若鶩，俗稱雞子的雞腰。早年，方榮在電台講古「大閹雞、牛白腩」年代，盛行閹雞，乃有大量雞子供應。

當年飲宴，多為純男班，鮮有女賓（堂客）參與。這雞子雖非甚麼貴價菜，但男士們迷信具豐富荷爾蒙的雞子，有補腎壯陽之功，每有筵席，無此不歡。

星移物換，打針雞流行，針雞睾丸不發達，雞子欠奉。近年來，雖略見稍有恢復供應，已大不如前。事實上，將來實行中央屠宰，三鳥集中一起在「機劏」後入凍房，街市不再劏雞，又何來雞子登場。我國民間食譜有三鳥，劏雞可真隆重其事。遇有慶典，過時過節才會劏雞殺鴨。時至今時今日，養雞仍為農村生計之一。這雞，從雞毛到雞血，及雞肉、雞子、內臟，每一樣也有用，堪稱渾身是寶。

Comprador與金必多湯

2000 年初宣布不再參選立法會，悄然離開政壇的陸恭蕙，後來曾接任保護海港協會主席，為填海事宜與特區政府角力。回歸前，陸恭蕙獲彭定康委任為立法局議員，任職三載後，再透過直選入立法局過渡回歸。

縱然有些人對陸恭蕙之受彭定康垂青，揣測不一，然而，陸恭蕙母系家聲顯赫，可見諸香港商場史冊。

上世紀初，兩大英資洋行（財團）——渣甸、太古及匯豐銀行操控本港經濟命脈。陸恭蕙的外曾太祖父莫藻泉，及外曾祖父莫幹生均為太古洋行買辦（Comprador），莫藻泉是第一任太古買辦，莫幹生於 1917 年接任。

Comprador 這個英文字，上了年紀，曾光顧過「豉油西餐館」的香港人不會陌生。這類餐廳有一款名為「金必多湯」，用的便是 Comprador 這個字，其意寓為買辦飲的湯，這湯水汪汪的只有三兩條葱，但卻認為是身分象徵。近年來，洋行不再設

買辦這職位，西餐廳的菜牌，再也見不到「金必多湯」了。

在舊中國，國人對買辦十分痛恨，認為是替洋人辦事的走狗。其實，這是不明白買辦制度的形成和作用而已。

香港開埠之初，外國人在香港經商，必須聘用一位熟悉中國及香港人情世故的華人為買辦，作為貿易及收帳中介人。買辦之職，非人人可為，不單只要懂英語，且須熟悉香港及中國的社會結構，有良好人際關係。

外國人來港經商，雖有貨物在手，但不知如何進入市場？如何找買家？如何收帳？這一切也依賴買辦。以貸款帳期而言，當時多數為年終找數；這均由買辦運籌、收帳。買辦除了薪酬外，並在每宗交易中收取一定比例佣金。買辦收入雖然可觀，卻要承擔風險，一旦遇上買家「走數」，便由經手的買辦「孭數」。

歎茶須講究水質

電視節目講飲茶，言及廣東人飲茶用焗盅及水滾茶靚，此只為泛泛其談而已。

記得幾十年前，已故摯友《華僑日報》總編輯何建章兄，數十年如一日，每日午間必在中環一著名茶室歎茶。某年，該茶室提高茶價，每客 6 毫加至 8 毫，升幅三成後，何老總突然不再光顧這茶室。究其因，歎茶講究茶葉之餘，還須講究水質。何老總指出茶價加價三成，茶室用以沖茶用的水，縱不採用泉水，也應採用上好井水，但卻用自來水煲水沖茶，殊不合理，所以不再幫襯。

電視飲茶節目主持將茶盅蓋揭開，擱在盅旁等待沖水，傳說此慣例，與雀鳥有關。雀鳥分文雀與打雀兩類，文雀以唱取悅世人，打雀則用作打鬥、賭錢。文雀唱家班主要為石燕、相思、山麻及百靈鳥，打雀為畫眉、豬屎鶺及鵪鶉。話說旗下人（滿洲人）入關後，食朝廷俸祿，平時無所事事，只作棋琴書畫，打狗、打蟀、打鵪鶉。打輸了的鵪鶉稱「二口哥」，已無鬥志，再上陣亦調頭便走，主人

棄如敝屣。

話說有個旗下人往茶樓飲茶時，將打輸了再沒用的鵪鶉藏於茶盅內，茶博士不察，揭開盅蓋沖水，收手不及，將鵪鶉當場淥死。那旗下人當場發惡，要拉要鎖要封舖。清代旗下人勢力大，商賈不敢逆其鋒，終於做好做歹，賠錢了事。從此之後，不成文地舉凡客人不自行揭開盅蓋，茶博士不會主動沖茶。

講開打鵪鶉，上世紀 60 年代，港九金舖均會聘用印巴籍人士作門衞，上班時閒來無事攬住「雷明登」鳥槍（按：雷明登只為一家槍械廠名，此種鳥槍正名為散彈鳥槍），另一手持着一頭鵪鶉在「揸」（向下輕輕撞碰）鵪鶉，訓練鵪鶉腳力，增強戰鬥力。

一直以來，警方禁止打鵪鶉，十幾年前，曾拘捕過打鵪鶉之印巴籍門衞，加上金舖鮮再僱用印巴籍門衞，才不再見印巴籍人士在金舖門口「揸」鵪鶉。

羅宋大餐湯任飲

太平山下人口不斷增加，目前本港人口逾 700 萬。開埠以來，本港出現過幾次人口驟增現象，第一次為 1937 年日本侵華廣州淪陷，另兩次為 1948 年及 1962 年。

1948 年，上海戰事緊張，很多上海人，無論大老闆或是中產人士，紛紛南下香港，避離戰火。南下本港的上海人，大多數聚居北角，因而，當年北角亦有「小上海」之稱。既稱「小上海」，則在飲食方面，自然少不了滬點美食，記得像王家柵、喬家柵、家鄉邨、四五六等上海食肆紛紛在北角出現。當年所見上海館子與廣東舖頭不同，上海舖在門前放有一個巨型平底鑊煎鍋貼。

年輕時零用錢少，最初光顧上海館子只是買外賣鍋貼。當年食肆未收加一，「手震」（貼士）豐儉由人。自己喜坐樓上雅座，吃罷用找贖剩下之碎銀為「手震」。但上海舖有個習慣，樓上客人付鈔後落樓時，樓上夥計會大聲唱諾：「小賬XXX」，高聲報出貼士多少，而門口一名肩上搭着一條白巾

的夥計在鞠躬送客時，也高聲多謝貼士多少，如此嗌到出口，若貼士孤寒，頗為尷尬。

那年代，除上海鍋貼外，還有上海西餐館的羅宋大餐，這羅宋大餐是麵包任食，羅宋湯任飲。記得菲林明道有一家這樣的上海西餐館，我與同學打完波後往光顧，我等年輕力壯，當打當食之年，一招「羅通掃北」，看得餐廳老闆口定目呆。

1949 年，內地政局穩定，中華人民共和國成立，很多人也返回內地，我有位上海女朋友，50 年初也返回上海，一別半世紀了無音訊，生死兩茫茫。

1950 年，香港居民開始要領身分證，身分證分一家之主及家眷兩種不同顏色，我的身分證為粉紅色，面積大過一張 A4 紙，通常會將身分證摺兩摺放在口袋。初時未有移民局，出入境由警方管理。由澳門返港，上碼頭時，警察幫辦站於岸上跳板側查看證件，有些幫辦向女乘客討便宜，說道：「擘開俾幫辦睇。」意為將摺合的身分證攤開。

三院總理滿漢全席

薛興國兄的《吃遍天下》專欄，談及滿漢全席，其中有講及本港食滿漢全席，為始於 1975 年的一班日本遊客。

據講，本港第一次食滿漢全席，是清末李鴻章訪港時，官方安排招待。及至戰後和平 1959 年，東華三院戊戌年（1958 至 1959年）總理在上環大同酒家隆重舉行另一次滿漢全席。由於是在酒家食，等於是一天內吃兩次，分別在中午及晚上食兩餐盛宴。

《吃遍天下》所講的滿漢全席菜單，與當年大同酒家的滿漢全席有所不同，主要在於大同設有「看果」。「看果」包括八仙塑像，只供觀賞，不作食用。我是當年三院總理，入席前與影業大亨邵氏父子有限公司董事長邵邨人總理、洋服大王李維鼎總理（James Lee）一齊觀賞「看果」，並在「看果」旁拍照留念。由於當年三院的滿漢全席分兩餐食，住在九龍的三院總理，雖有私家車出入，但一方面當年私家車沒有冷氣設備，另方面未有海底隧

道，一日之內，兩次過海須經用油蔴地汽車渡輪排隊，無不弄至身水身汗。

本來，食滿漢全席並非設於酒家，而是必須有大宅、花園、亭台樓閣，然後連吃幾日。因此，須有地方供賓客住宿，及另有地方舉行琴棋書畫、曲水流觴。吃罷一頓，客人亦非各自打道回府，仍留在主人家大宅耍樂，各適其適。最重要的還須更衣，因而必有僮僕帶備衣裳隨行，不能兩餐也穿着同一衣服，而是早晚不同衣裳。

滿漢全席原始是開口席，用的是八仙枱。現今常用的圓枱，民初才流行。八仙枱可坐 8 人，開口席則只坐三邊，最多坐 6 人，如果條件容許，則每枱只坐一人最佳。場地食桌布置成 U 形，中間留一開口，用以上菜及歌舞表演。每次上菜，經「贊」（說明）後才分菜，並非各人自行持筷齊向餚盤挾取，由於地方環境條件不同，當年大同酒家雖是最高級酒家，亦難做到上述場地設施，只有響局助興。不過，當年一般飲宴都是響局。

宴請皇夫躬逢勝餞

港英時代，舉凡有英國皇室人員訪港，必為隆重接待。

1959 年，皇夫愛丁堡公爵首次訪港，本地官紳名流宴於灣仔英京酒家五樓，接風洗塵。

在此之前，40 年代，愛丁堡公爵仍未與伊利莎伯二世成婚，身分為希臘王子，服役時有若其他「阿尊」「阿積」之流，隨軍艦前來遠東。戰後和平，維多利亞港滿是英美軍艦，港灣內電船仔不多，水兵上岸依靠蜑家撐艇。當年的希臘王子亦曾由蜑家妹撐船送他上岸。

十年人事幾番新，1959 年愛丁堡公爵（希臘王子）重臨香港時，已貴為皇夫。他深懂公關重要性，抵港後，第一件事是找尋當年撐他上岸的蜑家妹敘舊，顯示其平易近人作風。一般總以為，官紳名流宴請皇夫，菜譜必為極盡豪華，少不得鮑參翅肚、山珍海錯。然而，出乎一般人意料，其中兩道菜為「炸石斑塊」與「咕嚕肉」。這只是一般大圍酒席菜式，未算矜貴，卻是皇夫心中好，豈敢不

設。

當年，我為座上客，躬逢勝餞。

1978 年《南北極》雜誌老總王敬羲兄商借這次歡宴皇夫之請柬、賓客名單及菜譜，表示要根據這些資料，撰寫有關「何謂名流」的特稿。

為何我會將這些珍貴資料借給《南北極》？事緣 1978 年，我參與佳視電視劇《名流情史》演出，白彪是劇集主角。劇集播出後，有傳媒攻擊我不似名流。事實上，20 年前，我已經以名流身分，出席 1959 年全港官紳名流在灣仔英京酒家五樓歡宴皇夫訪港，我的名字已列於名流賓客名單，攻擊我不似名流的傳媒，當年可能仍穿「開浪褲」，不認識我並不出奇。王敬羲兄得悉此情，主動提出在《南北極》撰寫特稿，向我借用資料。可惜文章未見刊出，這些資料亦未有歸還，可能是小小紀念品，容易被忽略遺忘。

絲苗米每石 55 元

現今，經常有人講「通脹」及「通縮」。一般而言，通脹乃泛指物價上升，通縮乃泛指物價下降。由於多年來本港處於通縮環境，社會經濟不景、百業蕭條，因此，很多人認為通脹總好過通縮。然而，無論通脹也好，通縮也好，也影響民生。眾生所望，但求物價平穩，吃口安樂茶飯。

談及本港物價，從戰後和平開始直至 1963 年均處於平穩水平。然而，好景不常，70 年代通脹開始急促上升。最明顯的是報紙，60 年代初，大多數是每份零售一毫，但現今漲價至每份零售 7 元，升幅達 70 倍。

衣食住行，生活所求。所謂民以食為天，現在，我們從「食」的角度來看今昔物價狀況。眾所周知，廣東人以稻米為主糧。餸菜副食可以少吃一些，但是，飯必須吃飽。因此，港府厲行穩定米價政策，米糧入口商必須領牌，經營米業必須符合港府規定。港府並規定，必須有倉存 6 個月的米糧，以防萬一。在這規例下，當年本港米價一直保持平

穩，上等的「絲苗」「油尖」，長時期維持在每石55 元水平。

中國度量衡，1 石為 100 斤，1 斤為 16 両。昔日 1 石米為一個大「藍線包」，家中貯存有一個大「藍線包」，足夠吃一段日子。

談及「藍線包」，不能不佩服西營盤、三角碼頭苦力的能耐。他們托起一個「藍線包」，並非像現今舉重運動員那般踮低（深蹲）將槓鈴舉起了事，而是將「藍線包」放在一邊肩膊上，從米船上踏着跳板托上岸。窄長的木跳板，平時行於其上也會上下彈跳，一個不小心便會跌落海，更何況負重！但苦力托着「藍線包」行跳板如履平地，其腰力、腳力之佳，非平常人可比。

碼頭苦力托一個「藍線包」，態度從容，有些更打疊托兩個上岸，此等氣力工夫，無怪乎他們食量驚人。

鷹嘜煉奶牛油多士

碼頭苦力靠氣力謀生，不單只飯量驚人，而且必須吃幾大碗硬飯，硬飯入肚，可以耐飽、充飢。昔日煲飯，富裕人家以「香」「軟」為佳，但今常見有譏笑靠女性供養的人為「食軟飯」，這不能相提並論。

社會發展，歐風東移，本港開始流行食麵包，大米的主糧地位亦漸遭削弱。當時大牌檔早餐，中式為白粥、油炸鬼（油條），西式為滾水蛋、多士。那年代對膽固醇認識不多，沒有現今這麼避忌，滾水蛋是打爛一隻生雞蛋放在杯中，沖入滾水再加沙糖，然後攪勻，成為半生熟蛋汁。

現今多士以油占醬居多，將枕頭包（麵包）切片烤為多士塗上牛油、果占（果醬）。但戰後和平至 1960 年，果占仍未流行，多士在塗上牛油後再加上當時流行的鷹嘜煉奶或壽星公煉奶，甜甜的，十分可口。

戰後和平至 1963 年，麵粉價格平穩，每斤售價 1 元，打成麵餅每斤亦只售 1 元 5 毫。至於麵

包，每磅售價亦只 5 毫。當年最出名、最高級的西餅店為告羅士打餅店，其出品每件售價由 4 毫至 5 毫，而一般餅店售價為每件 2 毫半至 2 毫 7。

此文執筆，時值爭秋奪暑之際，中秋月餅廣告紛陳。現今月餅五花八門，有黃蓮蓉、白蓮蓉、單黃、雙黃甚至三黃，每盒 4 個售價動輒 200 元左右。但當年月餅每盒也是 4 個，售價約為 8 元，每個亦只 2 元左右。

廣東人喜食海鮮，常言：「要食海上鮮，莫吝腰間錢」，現今在酒樓食一條稍佳的魚，非百元以上不可。

但在 60 年代，一般人視鮭魚為貴魚，每斤售價為 2 元 5 毫，有時供應少才賣 3 元，至於石斑，每斤售價亦為 2 元 5 毫。反而鯉魚最搶手，每斤為 3 元以上。那年代，食肆流行之菜譜為薑葱焗鯉魚。現今未知是否酒樓嫌功夫麻煩，少有供應這款用瓦罉上枱的地道粵菜，老饕口福大減。

緬懷白灼響螺盞

大暑過後，正是黃油蟹季節，報章上的黃油蟹廣告琳瑯滿目。

早年，少有懂得品嚐此極品者，但自從當年我向食家及專欄作家介紹後，黃油蟹頓成老饕們的天之驕子。有關品嚐黃油蟹逸事，前文已有談及，此處從略。

講開蝦蟹，戰後和平至 1963 年售價十分廉宜。1963 年游水蝦每斤售價約為 3 元；肉蟹則為 2 元 5 毫一斤。記得當時頗負盛名的添發潮州酒家，凍蟹（熟）每隻只售 5 元，觀之現今眾潮州酒家出售的凍蟹，普遍售價每隻動輒 400 元左右，通脹驚人。至於現今居於天價的鮑魚，當時亦只為每斤 40 元至 50 元之間，但不會超過 50 元。

另外，我喜愛吃的響螺盞當年為飲宴熱葷。我家族經常在大同酒家請客飲宴，寫菜時必有白灼響螺盞。當時，姐夫曾言 5 元一件響螺盞相當貴，每碟 14 件，菜價不菲。每圍枱 12 人，何以奉客 14 件？此乃在高級食府飲宴最忌「刮碟底」，若剛為

12 件奉客，悉數吃光，視作失禮。因此，無論是響螺盞或鮑片，必多備一兩件。話說回當時姐夫言及 5 元一件響螺盞相當貴，我說道：「現時唔食，將來冇得食」，此不幸言中。70 年代，有位朋友發財後，渴望能一嚐響螺盞美味，價錢不論，但吃遍全港也沒有一家滿意，便坐船往澳門覓求，也難償所願。現今，不單上好響螺難求，上好刀法亦漸失傳，能將一隻響螺肉片切成厚薄均勻螺盞的師傅，已屬鳳毛麟角，因而時下新派酒樓菜譜已沒有響螺盞奉客。

響螺盞為貴價食品，牛肉則為普羅市民食用。60 年代牛肉每斤毋須 4 元，當時生活沒有現今那麼豐裕，一般家庭買 6 両牛肉回來便足夠全家人食用。昔日，牛肉多數以蔬菜拌炒，諸如菜心炒牛肉、通菜炒牛肉等。當年「三鳥」之一的雞，視為奉客或時節上菜。若非有貴客光臨或祈福、拜神、還神，一般家庭難得劏雞。當時雞價只為每斤 4 元至 5 元，不會超過 6 元。記得該年代天空小說方榮講古，在《濟公傳》、《七俠五義》中常講「大剁雞、牛白腩」，將其視為佳餚。

檸檬貴過金山橙

現時稍有颱風襲港，或吹襲珠三角地區，本港蔬菜售價必然大漲，十元八元一斤司空見慣。但戰後和平至 1963 年期間，蔬菜菜價低至三幾毫子一斤，當時最貴的是紹菜，每斤 3 毫半。但奇怪的是，西洋菜售價卻貴過紹菜，每斤為 5 毫至 6 毫，是否菜名有「西洋」二字，與外國有關，不得而知。但總括來講，當年縱然打風，菜價升幅亦不會如現今那麼厲害。

我曾經講過，早年市民對膽固醇認識不多，因而，食油方面仍以花生油為主，不像現今之採用其他低膽固醇食油，那時的花生油每斤售價只為 1 元 8 毫。

水果市場，土洋並重，蘇學士（東坡）為此而甘作嶺南人的荔枝，每斤毋須 2 元。這較之 2004 年，雖言荔枝大造豐收，糯米糍每斤仍售 20 元以上，即 1 斤價錢，當時可買 10 斤！入口水果以磅計價，金山橙每磅 1 元 3 毫，但令人詫異的是，進口檸檬竟然貴至每磅 5 元，百思不得其解。

中國人喜品茗，歎茶視為生活情趣之一。因而，我國茶葉生產，無論內銷外銷，也是一項重大收入。

本港茶葉價格在 60 年代前仍持平，但進入 60 年代後，漲價驚人。以普洱為例，同級之普洱，1952 年每斤只售 6 元，但到了 1963 年則漲價至每斤 12 元。不過，其中亦有特殊例子：水仙則長時間維持在每斤 8 元的水平上。

總括來講，茶葉市場漲價趨勢在 60 年代已明顯呈現。當時，陸羽茶室仍在永吉街，茶價每位 6 毫加價至 8 毫。有一日，經常在陸羽歎茶之已故《華僑日報》何建章總編輯大發雷霆，指責陸羽茶價既然加兩毫，縱不用泉水沖茶，也要用井水，但卻用水喉水，於理不合。當時我在一旁也有點難為情。自此後，何老總不再光顧陸羽，我亦耐心等待陸羽老闆解釋，多年來仍沒有下文。而今事過情遷只好作罷，不再追問。歐風東移，市民除了飲茶外，也逐漸有了飲汽水的愛好，尤以年輕人及兒童對汽水趨之若鶩。

《冧酒與可樂》

戰後和平，本港市面上的汽水體積容量較時下一般普通樽裝為大。那年代，屈臣氏汽水最負盛譽；橙汁及沙示最受歡迎。

記得 1948 年年初，學校帶我們往參觀屈臣氏汽水廠，參觀完生產過程後，汽水廠免費招待飲汽水，任飲唔嬲。當年一枝屈臣氏汽水份量等於現今兩枝可樂，我一口氣飲了四枝橙汁。我只飲橙汁，不飲沙示，皆因沙示汽多，有時候啖汽溢沖上鼻，十分難受。但亦有不少人愛飲沙示，喜其有少許藥味，說道飲完溢番啖汽出來，「噱」的一聲，整個人十分舒暢。

除了屈臣氏汽水外，另有一家安樂汽水，其標誌是一頭獅子，安樂汽水廠址在皇后大道東侯王廟附近。

及至 1950 年，市面才有寶利汽水發售。

現今大行其道的可口可樂，當初來港開拓市場，也是由屈臣氏代為入樽。

可口可樂最注重宣傳攻勢，產品仍未在本港出

現，已見廣告海報宣傳，及播放廣告歌。當時可口可樂以流行曲《冧酒與可樂》做廣告歌。《冧酒與可樂》本來是二次大戰後的一首歐西流行曲，由安琪兒三姐妹合唱團主唱。

談及《冧酒與可樂》這首歐西流行曲，想起年輕時一宗趣事。1951 年 1 月我坐郵輪往美國讀書，沒有家人陪同前往，船上冇王管。坐遠航郵輪，途中百無聊賴，便與同學唐貴光前往船上酒吧消磨時間。當酒保問我飲甚麼時，我從未飲過酒，一時之間不知如何是好，幸好人急智生，點那《冧酒與可樂》。酒保聽後，知道我不懂飲酒，笑了起來。年輕時歡樂日子，如今仍然歷歷在目，猶如發生在昨天。

1960 年後，美國汽水除了可口可樂外，七喜亦相繼登陸本港飲品市場。至今，不單只有可口可樂、七喜，還有百事可樂、雪碧、玉泉忌廉、梳打水、各種日式及內地不含酒精軟飲充斥飲品市場，蔚為大觀。

品茗「摸茶杯底」

廣東人有個生活習慣「摸茶杯底」，這「摸茶杯底」也成為了口頭禪。如今時移世易，品茗鮮有「摸茶杯底」，年輕人更不知是甚麼一回事。早前與幾個世侄女往陸羽飲茶。十多年不見，昔日黃毛丫頭，如今亭亭玉立。當年我主持《城市論壇》時，她們年紀還小，前來維園等待節目結束後，一齊午膳，我多次提出去飲茶，她們也搖頭，只想食漢堡包。光陰似箭，十幾年不見，她們來電找我，我索性帶往陸羽飲茶。

昔日酒樓茶室設有洗盅，供茶客用滾水洗茶杯、碗筷匙羹。用滾水洗茶杯，須講功夫，用大拇指輕按着杯邊，以中指頂着杯底，將茶杯斜斜浸在注了滾水的洗盅內，然後用食指或另一隻手轉動茶杯，讓滾水熨洗茶杯內外，最後再洗洗杯底，才斟茶享用。連串的程序動作稱為「摸茶杯底」，這是飲茶藝術之一，因而經常與朋友飲茶，亦常說道「摸茶杯底」。

近年，酒樓茶室很少設有洗盅，陸羽則仍保持

這種舊日習慣。

除「摸茶杯底」外，另有一飲茶口頭禪「星期美點」。酒樓茶室設有「點心紙」，印上鹹甜點心、飯麵食譜，茶客擇所喜，劃上交給樓面，再予廚房配取上枱。「點心紙」每 7 天調整一次，除基本上之蝦餃、春卷、叉燒包等不變外，其他點心則會更換花款。因而，坊間對一些花款多多之「人」或「事」，便引伸稱為「星期美點」。

昔日飲茶之蝦餃與現今大有不同，當年的蝦餃十分「的骰」，以細小淡水蝦為餡，並非今之大如乒乓波。事實上，點心之要旨在於「點」，講究「骨子」。戰前及戰後初期，食蝦餃不是一籠兩籠，而是十籠八籠。當時的蝦餃細粒爽口，多食亦不飽厭。

早年，家長帶小孩往飲茶，須揀位坐，由於未有冷氣，所以不是揀冷氣位，而是揀近廚房門口位。當點心從廚房捧出來時，便立刻拿取十籠八籠享用，若坐得遠，未行至面前已「掃光」，須等下一輪。

早年牛奶無消毒

內地蒙牛企業（牛奶產品）上市前幾年，往內蒙參觀該企業廠房，最深印象是標語多，廠房大。據該廠負責人稱：產品包裝後消毒，毋須冷藏。

戰前 1940 年至 41 年之間，維他奶面世，揭開奶品出產新一頁。當年羅桂祥先生發明把豆漿加上防腐劑入樽，稱作「維他奶」。其之所以稱作「奶」而不稱「豆漿」，因為若以「豆漿」為名，飲用者不會多。更何況該年代西風東漸，市民追求營養維他命，羅桂祥先生把這種豆品生產冠以「維他」之名，稱為「維他奶」，自然有吸引力。

兒時入讀史塔士道（今稱司徒拔道）嶺南分校小學，當年來講，校舍較「遠」，同學分「寄宿」、「走讀」兩種。「走讀生」在學校「搭食」。記憶中，主廚名叫容哥。每頓飯一毫子，學生買餐券後，由廚房派送飯、餸到各人書枱進食。當時最受歡迎的是那包豬肉絲或牛肉絲，因為袋內有一個各色各樣人物、動物的錫公仔玩具。

忽然，學期中，陳校長宣布要訂飲維他奶，規

定每人每日一樽，按月收費。平時我飲慣牛奶，忽然要飲維他奶，令我覺得出奇。當年學校這規定本亦出於好意，但若在今天，事情涉及「規定」，便會受到批評。

維他奶面世不久，便爆發太平洋戰爭。

戰前，香港很少人飲牛奶。那年代，牛奶公司供應的牛奶是直接從乳牛身上擠出來後，沒有消毒便入樽，樽為闊口玻璃樽，俗稱牛奶樽，有別於汽水樽。牛奶樽以臘紙封口，再以鐵線捆住，並無高溫或紫外光消毒。

由於肺癆菌易於牛奶內滋生，該年代仍未有肺癆病特效藥，一旦患病，無藥可癒，政府為此印製很多海報，提醒市民留意「癆魔」。因此，牛奶必須煲滾才飲。但牛奶煲滾後，精華所在的「忌廉」便浮上面，凝結成一層「皮」，飲用時須去掉這層「皮」。如此一來，本來可口的鮮奶變成淡奶，淡而無味，營養價值也下降。

當年來講，一般市民早餐除一盅兩件歎早茶外，多是白粥、油條、腸粉，只有富裕人家及洋人才飲牛奶。

小祇園羅漢齋炒麵

戰前，入讀嶺南小學做「走讀生」，在學校搭食，中午膳食每餐 1 毫。戰後和平返港，負笈羅便臣道華仁書院，學校飲食部供應午膳，炒麵每碟 8 毫。我與幾個要好同學怕飲食部人多排隊，中午放學便一齊往堅道用膳。

當年堅道有三間餐館，分別為：碧臣氏、小祇園及安樂園。碧臣氏老闆是個大胖子，我們慣叫做「肥佬」，倒不知其姓名，我們多光顧食炒粉麵。小祇國是本港第一家齋舖，後來在灣仔軒尼詩道與菲林明道交界處開設新店——東方小祇園，我們最鍾意食羅漢齋炒麵。安樂園則食西餐，我們多數食碟頭飯。安樂園負責人同時是華仁童軍領袖，蓄短鬍，人稱「鬍鬚仔」，據說已移民加拿大。

三家餐館的飯式雖各不同，但價錢劃一，全部每碟 1 元。一般來講，吃一碟已足夠，胃口大則加碼吃兩碟須付兩元。

1941 年至 48 年，本港物價漲 10 倍，學生午間膳食由每餐 1 毫升至 1 元。查實，若以 40 年代

末期散工日薪亦僅 1 元來衡量，學生午餐就要花去 1 元，相當昂貴。

該年代市民生活困難，政府營運經濟食堂，港島上環及灣仔均有經濟食堂。一家設於荷里活道大笪地，另有兩家設在灣仔修頓球場，其一位於現今修頓小型足球場，另一則在現在的室內運動場。我沒有光顧過經濟飯店，有朋友吃過後認為最抵食的是大肉飯。大肉飯每客 8 毫，一碗大飯加上一大塊肥豬肉，若與店東或夥計相熟，便會多給些滷汁撈飯。

當年生活困難，也未流行食麵包，一般人每天只吃兩餐飯，縱然是開火爨（音鑽）的舖頭，也只供應兩餐膳食，談不上現今流行的下午茶。那年代，勞苦大眾吃的是硬飯，硬飯可以「頂肚」充飢，若吃的是富裕人家香噴軟滑白米飯，過不了兩三小時便肚餓，氣力不繼，難以開工。因此，勞苦大眾在開工前必食幾碗「大」飯。

眾餐餘興喧賓奪主

「十•一」國慶聚餐，此為例行公事式的「大棚飯」。平時，朋友們各有各忙碌，難得見面，藉此普天同慶日子，聚首一堂，也都不會斤斤計較菜式。雖然如此，但主辦機構為搞好聚餐氣氛，必備餘興節目，「抽獎」必不可少。

可能是支持聚餐的商業機構熱心人士眾多，以往捐助聚餐抽獎獎品多不勝數，入席時便開始進行抽獎，宣讀中獎號碼，直至吃完最後一道甜品時，仍未抽完。試想一下，從開席至散席，在這起碼兩小時的時間內，司儀不停地讀出中碼號碼，參加聚餐的人一邊飲食，一邊留意廣播有沒有自己的號碼，又怎吃得舒服？又如何與多時不見面的朋友交談？更兼整晚讀號碼，散席回家休息，夢境也盡是號碼，廣東話所謂「冇覺好訓」。對於這情況，我曾多番向有關方面反映，近年，抽獎時間大為縮短，但起而代之是歌唱與演奏音樂節目。

以外國慣例來講，晚餐講究氣氛，只演奏柔和輕音樂。但本地聚餐時表演節目，表演者盡量將音

量調校至最高，方認為「夠班」。

有一次聚餐，我背向坐近舞台，台上進行鋼琴演奏，表演者彈琴時，有若用大槌敲打琴鍵，發出巨大琴響有如雷聲在我的頭上轟響。基於禮貌，我忍耐着捱完表演者彈奏三曲，連飯也不吃便離席。

另有一次在酒樓聚餐，在不足擺設廿圍酒席的場地裏設有音樂台。有幾位愛唱粵曲的客人將擴音器調校至最大聲，擘開喉嚨大聲唱，其聲浪之大，連枱面也震動，可真是「聲震屋瓦」。當時，我對其中一個辦事人講，可否將擴音器音量調細？他竟然說沒有人負責控制擴音器音量。後來，我找着另一位辦事人，才將擴音器音量調細校柔和。

但是一曲告終，換了另一對男女上台演唱，也許是這些「唱家班」平時難得有這麼多聽眾，一於「落力」演唱，男歌者自己走去將音量又再調高，令人震耳欲聾。有見於此，我連忙向主辦人告辭。

首先我們要知道，無論演奏或演唱，「大聲」並不代表上乘。其次，朋友們一年內難得見一次面，聚餐主旨為「聚」。

貴格飲宴有響局

講開飲宴，本地筵席亦引入外江（江浙地區）菜譜之「八小碟」。此種「八小碟」為開席前淺酌小食，其中有鴨舌頭、醉雞、熏魚、海蜇皮、滷蛋、蠶豆……等等。我對於這些小食不敢恭維。尤其是鴨舌頭，外江佬雖視為美食，廣東人則十分避忌。廣東話「舌」「蝕」同音，「舌頭」如同「蝕頭注」，認真大吉利市。

有人視我老土，不懂時髦，其道時下流行在入席前先飲一點酒，以「八小碟」佐酒，談天說地一番，方正式上菜。

如果說「八小碟」有若西餐的前菜，倒不如說粵菜熱葷相等於西餐的前菜更貼切。

戰前，粵菜有八熱葷。戰後和平，認為八熱葷太多，便簡化為四熱葷。現今再簡化，大多數飲宴只為兩熱葷，開席先食熱葷，吃罷熱葷，已差不多半飽，因而，識飲識食的廣東人，對熱葷十分講究。

早年飲宴，由下午 4 時開始至深宵，在酒家消

磨整個下午與晚上，因而，貴格酒席定必是響局。兩三個「絃索（琴師）」、歌者，攜同二胡、洋琴，結隊賣唱前往大間酒家。彼等十分醒目，看罷酒家樓下「水牌」上之嘉賓題名後，估計到哪一家會有響局，便輕聲問樓面：「乜翁使唔使唱嘢？」再由樓面引路，合者則在宴廳獻唱。

我最記得當年有個「煙屎劉」，此並非他唱腔佳，而是其名字易記。這些組合不作街頭賣唱，只唱酒家響局，他們不辭勞苦，逐間酒家問「使唔使唱嘢？」後來其中有唱腔佳者，得顧曲周郎垂青，成為本港紅伶。

話說回早年飲宴，開席上菜，主人家敬酒並非要打勻全枱，亦非每上一道菜主人家也舉杯說聲「飲杯」才動筷，而這上第一道菜時敬過酒後便各適其適——自便。此外，吃過第一個熱葷後，席上開始猜枚，有響局的亦開始打打唱唱，熱鬧起來。

全桌拾大件降價卅六元（外實到會每桌加二元）

紅燒包翅　瑞鶴連絲

大展鴻圖　珊瑚百花鴿

羽袖添香　玉液全鷄

宣威掛爐鴨　祿海鮮蹤

蝶影梅花　全福壽

四熱菜　貳京生菜

點心二度四伊面九寸　四飯菜湯

本酒家廳名列

赤雅　碧山　四美　領袖
綠綺　招鶴　大雄　小綠
海雪　影玉　酒伶　詩雪
挹翠　蘭茗　家聲　盪胸
菊飲　觴霞　抗風　汲古

三大熱葷心頭好

早年，港人思想保守，遵奉「男主外，女主內」古訓，因而，飲宴為男士天下，除非是壽宴或家宴（家族聯歡），否則不會有「堂客（女性）」現身宴會。但酒家饗局唱粵曲，不少戲曲為生旦對唱，席上既無女賓，一旦男士歌興大作，來一曲《胡不歸慰妻》的話，便叫酒家女招待上陣侍唱。因此，該年代之女招待不單只年輕有姿色，而且還須擅飲酒，懂猜枚，有時候還須替「恩客」頂酒、頂拳，正所謂：唱得、飲得、猜得。

講開女招待頂拳，別小看此女流之輩，當年很多客人亦敗在她們手上。這並非彼等古惑「彈弓手」，而是後生女眼明手快，對方出拳時手勢稍動便已捉到手影，乃為「後發制人」。女招待猜枚，客人觥（音轟）飲，眾人皆樂，一直飲至深宵散席，各人才扶醉打道回府。

講到飲宴，既然花得起錢，我對菜餚要求是必「奄尖」，尤其是熱葷要最講究。事關吃罷兩三道熱葷後已半飽，接着便是猜枚、唱女伶，對餘下之

菜式已不注重。熱葷之中，有三道菜我最喜愛。

首先是響螺盞。現今所能吃到的響螺，連裙帶邊，薄薄的一片。我要求的是手掌般大小，四周拱起，夠厚身，有「嘣」頭。近年，港澳也吃不到似樣之響螺盞，令人有憾。有關響螺盞此「心頭好」美食，前文《響螺盞幾成絕唱》及《響螺盞講究刀章》中已講過，此處從略。

其次是雞子（雞睾丸）。雞子又稱雞腰，愈大粒愈好，早年流行閹雞，乃有大量雞子供應，如今打針雞流行，生雞雞子供應大減，縱有供應也較細粒，要食這熱葷的話，還須知會酒家提早收購。雞腰必配竹笙，早年竹笙未有人工培植，野生竹笙售價昂貴，上素必有竹笙。

第三道喜愛之熱葷是蟹黃官燕。官燕以越南貨最佳，昔稱「貢燕」，但自從爆發越戰，美軍在越南施放黃色藥劑消滅綠樹林，導致大量燕子死亡，越南燕窩供應大減，遂令印尼、泰國燕窩大盛，主宰全球燕窩市場。蟹黃官燕之蟹黃必須不沾蟹肉，當年此熱葷上枱，若沾有蟹肉之蟹黃便不收貨，一律打回廚房。近年來，我吃過一次最滿意的蟹黃官燕是在鏞記酒家，甘健成兄特別做給我享用。

「凹樽」DIMPLE 威士忌

本文與各位讀者重溫一下本港酒業發展。

早年，香港人飲「土炮」（雙蒸或稱孖蒸）並非一樽樽買回來品嚐，而是往酒舖「打」幾両。酒舖夥計根據所買的份量，用不同份量的長形竹殼在酒罈中勺酒倒在客人攜來的酒樽或碗中。至於主婦買食油，也是攜帶油樽往雜貨舖打油。

昔日，中下階層市民認為飲了酒才有氣力，西環勞苦大眾午膳時也會多花點錢斬「料」（燒味之類）送酒，間中，也會飲五加皮，但總不及那麼愛飲米酒。可見他們在食用上，較只吃碟頭飯的中環打工仔來得闊綽。

上世紀 50 年代，流行這麼一句話：「半邊雞，一壺永利威」，這已經表示好「歎」（享受）。

本港開埠後，早年本港飲的洋酒是蘇格蘭威士忌，這一方面，由於當年的法國拔蘭地售價昂貴，另方面英國人佔領這海隅小島，他們將英國飲食文化也帶來香港，而且威士忌售價較拔蘭地便宜。當

年，飲威士忌有所謂「威水」「威梳」，便是飲威士忌時滲水或梳打水，這杯酒份量便增多，對英國人來講，一杯酒可以拖長來飲。

以前，威士忌酒牌子有「獲加」紅牌威士忌、兩隻番狗仔為標誌的「黑白」威士忌及「白馬」威士忌。

戰後和平，以三角形「凹樽」DIMPLE 威士忌最矜貴，最搶手。早期，華商會所開「凹樽」威士忌時，事前必出告示，表示開酒，呼喚會員返會品嚐。

曾有一段日子，本地唐人不飲威士忌，認為威士忌用麥造削腎，飲多了會腎虧。廣東人最怕被人取笑為腎虧佬，因此，縱然酒商想盡一切辦法在本港推銷威士忌，也難在當時華人社會中打開銷路。因此，當年本地華人除了因為生意上要應酬英國人，不得不飲威士忌外，平時仍飲自己的「土炮」。

周 Sir 鍾情「長頸」

上世紀 30 年代起，本港酒客開始有人飲軒尼詩斧頭三星拔蘭地，認為這是最高級的洋酒。記得有齣粵語片《大富之家》及國語片《樑上君子》，劇中富豪寓所客廳布景亦擺設有軒尼詩斧頭三星拔蘭地。

及至 50 年代，忽然興起 FOV 拔蘭地，廣東人呼為「長頸」，此因其酒樽身特別高之故。傳說昔日周錫年爵士對「長頸」情有獨鍾，凡宴請周 Sir 時，席上必備「長頸」。

早年不單只爵紳喜飲「長頸」，記得上夜總會的夜遊人士很多也飲「長頸」。理由是該年代眾多上海人南下，他們喜講少少英文，以示時髦，若叫酒時要講長長的一個酒名，頗為拗口，剛好 FOV 只三個字母，說來方便，也就流行起來。此外，另一個原因是「長頸」樽身特別高，戚在枱上，老遠亦可看見。在夜總會開酒講氣派，既有女同行，亦戚枝「長頸」於枱上，此正是衣錦夜行的心態所在。

社會不斷向前，事物不斷變化，60 年代末期，忽然有一隻拿破崙拔蘭地出現，此酒原名為 COURVOISIER，若以法文講此酒名，發音頗有困難，一般人難以講得清楚。初期來港，未能打開銷路，其後請了一位推銷經理歐廣惠，方能扭轉形勢。

歐廣惠原本是二天堂印務有限公司職員，後來轉行賣酒。他受聘為 COURVOISIER 推銷經理後，看見酒樽招紙上印有拿破崙肖像，靈機一觸，便將酒名改為拿破崙拔蘭地。本來，本港亦有一隻名為拿破崙 NAPOLEON 的拔蘭地售賣，但被歐廣惠搶先採用中文酒名：拿破崙拔蘭地，先拔頭籌。COURVOISIER 以中文名：拿破崙拔蘭地進軍洋酒市場後，銷路上升，未幾便超越 FOV。

歐廣惠發財後，1970 年做東華三院總理，及至 1973 年出任癸丑年東華三院第一副主席。觀之歐廣惠之發迹，說明了只要一個人腦筋靈活，想出一條好橋，前途也就一片光明。

「路易十三」「御鹿干邑」

繼拿破崙拔蘭地在本港洋酒市場打開銷路後，人頭馬拔蘭地也進軍本港洋酒市場。人頭馬拔蘭地當時由屈臣氏代理，其作風進取，大搞廣告宣傳，多次在尖沙嘴海運大廈海運酒樓舉辦「麻將王大賽」，廣收宣傳之效。人頭馬拔蘭地搞廣告，最成功乃是其口號：「人頭馬一開，好事自然來」。這口號深入各階層，街頭巷尾均有所聞。亦曾有一段日子，其銷路執本港洋酒市場牛耳。

正所謂商場如戰場，本來，軒尼詩拔蘭地在本港洋酒市場中佔有一定份額，如今強敵林立要分杯羹，心有不甘，便馬上推出一隻新牌子軒尼詩XO。

軒尼詩 XO 除了酒質佳之外，其酒名食住 FOV 條橋——易講，XO 只兩個英文字母，更易叫，對於有些連 26 個英文字母也不全知曉的人來講，觀字形也會講「交叉（X）窿（O）」。其實，軒尼詩酒廠有一隻名為 EXTRA 的產品，勝於 XO，但 XO 易於朗朗上口，愛飲軒尼詩者飲

XO，忽略了 EXTRA，由此可見，一隻產品能否在市場中打開銷路，牌子名稱十分重要。

人頭馬拔蘭地系列中，以「路易十三」最名貴，上世紀 70 年代初「路易十三」每瓶售價 400 餘元。

1974 年，人頭馬為慶祝酒廠 205 周年紀念，特別生產一種「205 周年紀念珍藏版」，每支售價 1,000 元。這珍藏版用一個錦絨為裏木盒盛藏着一瓶珍藏版人頭馬，木盒外有小型金鎖，須用特備鑰匙開啟，錦盒內並有「出世紙」，將買家的名字烙印在「出世紙」上，作為紀念，具收藏價值。

拔蘭地用葡萄釀製，經過蒸餾者名為 BRANDY，但高級拔蘭地則稱為「干邑」COGNAC，其中有一隻名為御鹿（HINE）特級干邑於 1948 年出廠（Grande Chanpagne Cognac 1948）。英國查理斯王子訪港時，輔政司霍德向代理商購買 4 瓶御鹿干邑拔蘭地招待查理斯王子。何以用此酒招待皇太子？首先當然這是特級靚酒，最重要的是查理斯王子在 1948 年出生，輔政司以此特級美酒款待，意義深長。

港人愛飲拔蘭地

中國人飲拔蘭地的習慣與法國人的習慣不同。一樽干邑（COGNAC）法國人往往飲上一年，他們只為飯後自酌或與朋友談天才飲一小杯。

中國人，尤其是香港人喜歡觥（音轟）飲，滿滿的一水杯拔蘭地，一聲「飲勝」、一句「乾杯」便一飲而盡。

香港人的豪飲，一大杯大杯的拔蘭地往肚裏灌，每年耗酒量之巨，令法國人大為驚訝！

本來，飲酒是賞心樂事，古往今來，無論文人雅士、走佚販卒，自己愛怎樣飲便怎樣飲，隨量（想飲多少便飲多少）但求開心高興。但中國人卻有「罰酒」，常見是「猜枚」猜輸時便罰飲酒，此規矩有悖常理，情理上得勝有乾杯以賀，今卻逆道而行，樂事變成苦事。

中國人每有喜慶事或聚會，筵席上必有「敬酒」，「敬酒」時如果不飲，視為有失禮儀「唔畀面」。有些人在「敬酒」時還須「打通關」，與同席者逐一觥飲後，還會過枱而飲「滿場飛」，表示

自己好酒量。

查實，被迫飲酒，苦不堪言，若所飲之酒如「人頭馬路易十三」或「御鹿干邑」等美酒倒不打緊，最怕的是酒質差「易上頭」，醉後翌日醒來，頭痛欲裂，廣東人所言「攞苦嚟辛」。

何以香港人這麼愛飲拔蘭地？這由於在香港人心目中，威士忌「削」；拔蘭地「補」。「削」乃削腎，變成腎虧，「補」則壯陽。基於這一正一負理念，香港人便對拔蘭地寵愛有加。

當然，人憑酒力，在體力上會有所幫助，但多飲傷身。經過蒸餾的葡萄酒，其酒精含量高，多飲無益，尤其對肝臟會造成傷害。因此，舉凡做甚麼事也應適可而止。

近年來，飲酒風氣有所轉變，不知是誰發起轉飲只經過發酵而未經過蒸餾的葡萄酒。這種葡萄酒與拔蘭地有所不同。

飲紅酒慢慢品嚐

上世紀 50 年代前，飲拔蘭地俗稱為飲「倒汗水」。這由於拔蘭地經過蒸餾工序，將發酵葡萄加熱後發出蒸氣，酒精升華在甑中凝聚，其酒精含量高。當上升的（拔蘭地）蒸氣「冷卻」後便像落雨般下降，因而呼為「倒汗水」。

中外飲食習慣不同，吃中菜用筷子伸手往桌中挾，西餐是每個人面前「每人每」各自一碟。所以，中國人宴會很少飲葡萄酒，此因飲葡萄酒用高腳杯，伸手挾菜容易碰翻，因而縱然飲拔蘭地也用直身平底水杯，而不用高腳杯。

近年時興飲紅酒，以飲食文化而言，飲紅酒必須用高腳杯，慢慢品嚐。但時下所見，有些人根本上不懂得怎樣品嚐紅酒。在內地，常見有些人將紅酒混和七喜汽水來飲。這種飲法，在法國人眼中簡直不知所謂。當然，你可以說每個人口味不同，不能規定一種飲法，但以汽水滲紅酒，未免暴殄天物。尤其是上等紅酒，每瓶售價成千上萬元，必須慢慢嗒真！

時下飲宴，眾人時興飲紅酒，再難得飲拔蘭地。每有飲紅酒，在未開樽時，先由「專家」看過其年份、牌子，品評一番後才開樽。然而，最大弊端是飲時仍為中國人那種「牛飲」方式，碰杯後一聲「飲勝」，便將這名貴紅酒盡傾腹中。更有整晚「打通關」，逢人碰杯，以一晚飲上多少多少樽為「榮」？！這種情景，看得我也心疼。這並非消費問題，而是失去飲酒品嚐意義。

飲酒是經過自己慢慢品嚐，才是懂得飲酒，不是因為年份、牌子、售價昂貴才是好酒。所以，懂得飲紅酒的人，淺淺一啖入口，慢慢品嚐其氣味，並非一大口直落丹田。

尤有甚者，一個宴會中同時飲幾種不同紅酒，卻用同一隻杯，而同席中更沒有一個識飲的人會設一杯清水。當飲完這杯紅酒後，杯及口腔仍沾有這紅酒氣味，因而必須用清水漱口，以另一隻杯飲用另隻牌子紅酒，才可以分別品嚐到不同享受。一晚飲宴，用同一隻杯飲三種不同牌子紅酒及觥飲，便失去品嚐意義。

紅酒命名靚次伯

法國紅酒牌子若要以法文講出，頗為難讀。有聰明人，將它轉化為通俗易懂中文名字，例如國泰航空公司招待乘客的法國紅酒 Lynch Bages，便稱「靚次伯」。此外，Le Pin 叫作「李鵬」；Mouton 稱為「武當」；Margaux 名叫「瑪高」；Cheval Blanc 呼作「白馬」；Palmer 則稱「澎馬」。

目前，本港紅酒市場除了法國紅酒外，還有澳洲、美國及智利等地區紅酒供應，競爭激烈。

時下飲宴流行飲紅酒，至於拔蘭地幾乎絕迹，反而間中仍有飲遠年威士忌。但最不明白，港人飲宴，由始至終也極少飲香檳。

歐美習慣，若有喜慶事，必開香檳。香港人開香檳，習慣上把那瓶酒上下搖動，由於香檳有氣，經搖動後，氣體上衝，「卜」的一聲，將樽塞彈出老遠老遠，賓主大樂，歡呼鼓掌。其實，真正開香檳並非如此，而是持着樽塞慢慢地旋動拔出，而不是彈出。

我們在電視體育節目中經常見到一級方程賽車

頒獎時，頒獎台上的得勝車手，手持拔了樽塞的巨型香檳，用力上下搖動，噴出酒液，射向四周，祝賀勝利。

話說回來，時下本港有部份婚禮也有開香檳，主人家將圓形闊口、扁身窄腳酒杯像疊羅漢似的，一層層疊高，再由新人從最高的杯子斟起，酒杯滿溢下，一層層滿瀉再向下溢，至所有酒杯也斟滿方止。真正飲香檳，並非用圓形扁身杯，而是用幼長身杯，香檳氣體慢慢從杯底上升，不會一下子便跑掉。

上世紀 50 年代，有一種俗稱小香檳（Baby Champ）出現，每樽份量約為一杯左右。其實，這只是一種有氣飲品，入口後氣體沖鼻，並非香檳。該年代，夜遊人士帶舞小姐上夜總會，客人講氣派，自己飲 FOV，但舞小姐則「錫身」，只飲小香檳。當年上舞廳，時興「追小姐」，少有即晚「封相」。跳晚舞，11 點至 11 點半出街，到夜總會坐至凌晨兩點打烊，只此兩小時，舞小姐絕少與客人「對酒」，因而小香檳乃大行其道。

鏞記金牌燒鵝

鏞記酒家創辦人甘穗煇先生辭世，令人十分惋惜！

鏞記燒鵝享譽中外，老饕們津津樂道。友輩與業界人士稱煇哥為「燒鵝煇」，表彰其成就，他亦感自豪，欣然受落。

煇哥 12 歲輟學，投身社會謀生開始，至今事業成功，擁有自己的大廈，兒孫滿堂，數十載滾滾紅塵，見證了香港從一個落後小島，發展為今日之亞洲金融中心，其中經歷過不少苦難日子與歡樂時光。

成功不會從天上掉下來，正如白居易所說：「千里始足下，高山起微塵。」

煇哥一生，可以說是香港社會幾十年來的縮影，同時也體現出香港人勤勞美德的一面。煇哥早年也曾是傳媒中人，曾在《華僑日報》排字房「執字粒」。最後，到一家供食宿的酒家做「打雜」（學徒），跨出他投身飲食業第一步。

人世間離不開一個「緣」字，當年煇哥投身食

肆第一份工的麗山飯店，竟是現在威靈頓街鏞記大廈位置。

1964 年鏞記從石板街搬往威靈頓街，購入原是大景象酒家一個舖位開始，5 年內陸陸續續購入毗鄰單位，其中經過一些波折，終於買下相連 4 個「冧巴」後，按置業實況進行擴建，直至鏞記大廈奠基時，燁哥面對這曾是自己出身的老地方，如今成為自己的產業，無限興奮和感觸，對兒子及身邊好朋友說這是「緣」。

60 年代，《財富》雜誌評選世界十五大餐廳，當年位於中環永吉街的陸羽茶室孤芳自賞，不參與評選提名。終於在本港幾間提名食肆中，鏞記脱穎而出，獲選為世界十五大餐廳之一，該雜誌在評選文章中強調：「鏞記是一間菜式豐盛的粵菜館，其中歡樂及親切氣氛令人難忘。」

鏞記金榜題名，榮膺世界十五大餐廳後，便一帆風順，來自世界各地遊客趨之若鶩，窄窄的威靈頓街經常停泊着一輛輛大旅遊巴士，但見遊客魚貫落車，前往品嚐金牌燒鵝。

煇哥絕藝「三刀開鵝」

老一輩營商，喜於家族經營，煇哥奠定了鏞記基礎後，把子孫調回自己身邊，繼承自己事業。

飲食業有別於其他行業，若用人不當，可以令舖頭「笑餂」，也可以令舖頭「喊餂」。因此，煇哥之公子健成、琨禮、琨歧及長孫崇軒、次孫崇轅，各人雖飽讀詩書，或留學英美返港，在鏞記須由低層做起，並須在每一部學師一段日子，從廚房至樓面；從往街市買貨到人事管理，了解及掌握各環節操作——最基本的是要曉得燒燒鵝及斬燒鵝這一家傳絕藝。

談及斬燒鵝，煇哥之「三刀開鵝」絕藝為業界稱譽。當打之年，他每日親自操刀斬上四、五十隻而不倦，及至 70 年代退休前，每日間中亦仍操刀斬上一、二十隻，其笑言此為健身運動之一。

煇哥耄耋之年，生意已放心交予子孫管理，但仍退而不休，每日午前必返舖頭與各子及高級經理共晉午膳，膳後還坐在舖面角落與客人打招呼。

曾於午膳時段光顧過鏞記的讀者，應記得地下

靠牆細櫃面收銀處側有位穿着唐裝，坐在高枱上笑容可掬的長者，那便是「燒鵝煇」。

煇哥與各子及高級經理共晉午膳的習慣，幾十年不變，一方面可以與各人見面，另方面聽聽各人匯報舖頭營運情況，並提出自己的意見，這種席前教「子」的做法，是老一輩長者作風。

成功非僥倖，當年煇哥學燒燒鵝，不斷揣摩出醃製燒臘秘訣，滿師後操作一段日子，便自己經營大牌檔賣燒鵝，開始人生另一新里程，直至擁有自己的大廈，其「飛天燒鵝」，更享譽星馬泰南洋一帶。

「飛天燒鵝」乃用保溫紙將燒鵝原隻包裹貯放在硬紙盒內，易於攜帶。本港足球隊南遊，多喜以此為手信，餽贈當地友人及僑領；來港旅遊或探親之南洋客離港時亦喜以此為手信，餽贈親友。

蘭亭閣與鵝池

香港曾是英國殖民地，有些人的生活習慣亦趨洋化，但不少老一輩港人，仍酷愛我國文化傳統，衣着方面穿着唐裝者大有人在。

朋友中穿唐裝，以鏞記煇哥為佳。其身材適中，不高不矮，不肥不瘦，穿起唐裝既不臃腫，也不是「仙風道骨」。

上世紀 60 年代，煇哥間中亦有穿着西裝，但 70 年代開始，其穿着西裝已是絕無僅有。曾有一段時期，他在唐裝面衫表袋上插一對金筆，保持 40 年代老派商人形象。

在他的影響下，健成世兄及琨禮世兄，近年亦改穿接近唐裝裁剪的企領民裝，鮮有打領帶着西裝。而且舉凡鏞記有喜慶宴客或為我國民間節目，全體員工從高級經理、部長、樓面以至傳菜也穿着唐裝長衫或短打，廳堂布置古樸爾雅。

鏞記地下往二樓梯底有一「鵝池」，一座真人般高大，栩栩如生的「書聖」王羲之瓷像立於池中看着兩頭大瓷鵝。

王羲之愛鵝，千古佳話。鏞記既以賣燒鵝稱著，又焉能沒有王羲之與肥鵝造像，也由於尊崇王羲之，貴賓廳命名「蘭亭閣」。

樓梯底「鵝池」雖然沒有活生生的黑鬃鵝漫行其中，但秋冬時分，有時候見有敝鄉三水花錦鰭畜飼池中，那五彩斑斕，兒臂般粗的花錦鰭，委實令人垂涎。

煇哥與老一輩港人一樣，尊崇「精忠昭日月，義氣貫乾坤」的關公（雲長），為找一尊關公瓷像，於 60 年代在內地覓得一尊 4 尺高關公瓷像，斥重金購下運返香港，設壇供奉家中至今。

有時候，購得心愛名瓷，也會安放在鏞記內公諸同好欣賞。70 年代，一次廣州交易會中，看見一套江西景德鎮瓷窟出品每尊尺高的「十八羅漢」，便以高價購下，現放在鏞記二樓，供賓客觀賞。

煇哥今騎鶴西去，留下人間美食金牌燒鵝。

咕嚕肉彩色繽紛

我曾講過 1959 年皇夫訪港時，本港官紳名流設宴灣仔英京酒家五樓款待，記憶中印象最深的菜式是「咕嚕肉」和「炸石斑塊」。

翻閱陳榮編撰的《入廚三十年》，書中亦有記載當時歡宴皇夫的菜譜。

陳榮可說是本港第一位食經作家，當年曾在《星島晚報》唐碧川總編輯出版的《家庭生活》雜誌中撰寫食經專欄《入廚三十年》。

其後開設烹飪學校，教授廚藝，港人移民美加以專材任廚師，凡持有陳榮烹飪學校證書，可作專業證明。後期，更將撰寫過的烹飪心得結集成冊，由陳湘記出版。《入廚三十年》一時洛陽紙貴，本港業界、老饕爭相購閱，外埠唐人餐館亦人手一冊。繼而中華煤氣公司亦出版烹飪書，全書中英文對照、彩色插圖，由二天堂印務有限公司印刷，開拓烹飪廚藝書刊天地，此乃後話。

話說回陳榮《入廚三十年》中記載 1959 年歡宴皇夫之菜單為兩熱葷、五大菜，另單尾三甜品。

若將兩熱葷與五大菜合計，則為七道菜。在廣東人來講，認真大吉利市。昔日，粵人家有白事，「七」為打齋之期，從「頭七」到「尾七」，合共打齋七七四十九天，每個「七」打完都要「打牙祭」，坊間稱為「食七」。有此諱忌，寫菜者遂分作兩熱五大，免眾人耿耿於懷。

書載歡宴皇夫之兩熱葷為：「碧玉珊瑚」與「咕嚕肉」。「碧玉珊瑚」為蟹黃（蟹羔）蘭度（芥蘭菜），蟹黃呈金黃色，蘭度翠綠，輝映鮮艷奪目。「咕嚕肉」之肥肉炸過後呈橙黃色，配上黃色波蘿塊、紅椒青椒，彩色繽紛擺相佳。

或許有人說咕嚕肉為下價菜，何足宴奉皇夫。非也！當年皇夫仍稱菲臘親王時，入伍海軍來港服役期間就喜吃咕嚕肉，接待者投其所好，乃以此為熱葷。事實上，肥肉炸過後甘香可口，且酸甜中有少許辣，甚冶味，我亦喜食。

鸚哥鯉價錢最貴

1959 年本港官紳名流歡宴皇夫之五大菜，首為「滑生雞絲大翅」。此只為散翅而已，當年此種生翅價錢較平，事實上洋人對於食翅不及唐人考究，縱奉以大鮑翅，皇夫未必懂得欣賞。

另一道菜是「燒全體金豬仔」，此為俗稱的乳豬全體，皮紅赤壯，乃講意頭。

第三道菜是「一品官燕白鴿蛋」，現今來講，燕窩是宴會中名貴菜式。早年，燕窩雖為名貴熱葷，但價錢不貴，且鴿蛋亦易收購，也就少有作為大菜奉客。

第四道菜是「金華玉樹雞」，此為上湯浸雞加菜遠，以龍江雞為佳，有雞味肥瘦適中。飲宴必有三鳥之一，以雞為主，主人鮮以羅漢齋扒鴨奉客。因此，上價酒席必有金華玉樹雞，當年龍江雞供應多，如今要找一隻也難。某年，有飲食集團宴客，千方百計收購龍江雞仍不足數。

一般酒席則食炸子雞，早年，炸子雞只是「到會」菜式（「到會」為一般人家設置家宴或舖頭自

己飲宴，廚房不夠大，便叫包辦筵席酒家上門做菜），今有以炸子雞馳名酒家，早年亦曾經營「到會」。

最後一道菜「清蒸大紅石斑」，陳榮記載註明每尾重 1 斤 10 両。我確切記得當時吃的是炸石斑塊，但自己沒有寫日記，光憑記憶，還應以陳榮記載為準。

且說紅斑大多數來自福建，內地自從經濟改革開放後，人民收入改善，生活水平提高，花得起錢消費，今時今日，1 斤 10 両重的大紅斑，已少見有供應來港，充斥魚市場的只有星斑、蘇眉等。

講開海鮮，當年以鸚哥鯉價錢最貴，鸚哥鯉為青衣之一，紅斑只為家中便飯而已。10 年前，有幾位鄉里遠道而來，遂一盡地主之誼，款待宴於鏞記，並囑咐找鸚哥鯉品嚐，豈料上枱時，客人驚問：「乜唔係蘇眉？」

寫菜單——熱葷考功夫

孔子云：「有朋自遠方來，不亦樂乎！」鄉里到訪，宴於鏞記，款待以鸚哥鯉，我原意是鄉里平時少有機會食到鸚哥鯉，遂找來一尾奉客品嚐，竟有「乜唔係蘇眉？」一問，令人啼笑皆非。卻原來他們嚮往蘇眉。查實，蘇眉肉散，不及青衣類，何況更有雪茄毒陰影，便也卻而遠之。

且說當日歡宴皇夫之筵席除兩熱葷、五大菜外，單尾三款甜品則為「生磨杏仁露」、「芝蔴餅」及「五仁酥角」，甜品是否合皇夫口味？不得而知。

有人會問，歡宴皇夫乃大件事，何解只兩熱葷？縱不是八熱葷起碼也四熱葷，為何菜式如此「薄」？

講開熱葷，戰前飲宴為八熱葷，戰後和平至 50 年代則改為四熱葷，現今飲宴寫菜則有四熱葷與兩熱葷之分。這次歡宴皇夫只為兩熱葷，可以是鑒於外國人晚上睡前慣於食量少，因而為兩熱葷。

早年宴會，熱葷十分重要。那年代飲宴，下午

3、4 點便開枱打牌，至晚上 7、8 點才「埋位」。由於 7、8 點才「埋位」，打牌時便多會食碗蝦球麵或雞球麵；較為豪氣則食鮑甫麵「打酒底」。

講開鮑甫麵，50 年代，我在大同酒家午膳時喜吃鮑甫麵，兩粒鮑魚、一條青菜、一注生麵，泡以上湯，食之不厭。記憶中，當日每碗售價 16 元，在該年代仍有些行業日薪為元餘，舖頭後生（包食宿）月薪 40 元的日子中，16 元一碗鮑甫麵誠為貴價食品。憶及當日這兩粒鮑魚，現今每粒售價亦為四、五百元，確是此一時彼一時。

早年飲宴 8 時「埋位」，無論打牌也好，不打牌也好，必預先「打酒底」，進食少許。「埋位」上菜先吃八熱葷，吃罷熱葷已半飽，如果有下文（應酬或辦事），再吃一道翅，便向主人家道聲「多謝」離席。因此，如何安排這八熱葷，讓主客也吃得滿意，對酒家寫菜來講，最考功夫。

秋冬禾蟲與田螺

守時是人生美德，但今之飲宴往往不守時，因而，坊間乃有「 7 時入席，9 時冇得食」的嘲言。我最討厭不守時，飲宴應準時入席，縱個別賓客遲到，亦不應讓其他人枯候「等乜咁等」，為着等候遲到者，變成懲罰守時的人。

有一次，一家飲食集團邀請新聞界試菜，訂明準於下午 7 時入席，有些人可能另有採訪任務，直至晚上 9 時才施施然挽着背囊、攝影機而來。可能是主人家倚賴這新紮師兄（師姐）代為宣傳，須等到其光臨才「埋位」。我並非講資格排輩分，但我守規矩在 7 時前已到達，卻要等到 9 時才有得食，焉不「火滾」。主人家若估計 9 時才可入席，請柬何必寫 7 時？我應酬多，時間安排心中有數，若太夜「埋位」早已懇辭。

連篇講開飲飲食食，有兩款秋冬民間小食，坊間食肆少見供應，此一為禾蟲，另為田螺。

兒時，家廚常於秋冬時候弄雞蛋焗禾蟲佐膳。禾蟲拌雞蛋用瓦砵或瓷砵焗至表層略焦，呈黃焦

狀，香氣撲鼻，品嚐時撒上少許胡椒粉，更為惹味。生禾蟲在水盆中蠕動，觀之會令一些人噁心不安，但洗淨，拌以雞蛋焗熟後，表層焦黃儼如魚腸，老饕無以上之。

食田螺則考功夫，先敲碎螺篤，讓其通氣後，揭掉螺掩，用口一啜將螺肉啜出。因螺多泥及螺仔，煠（讀若習）前須隔夜浸於水盆，翌日便見浸出滿盆螺仔，再擦泥洗淨才放在鍋中煠。近年少食田螺，年前返鄉，再嚐兒時美食，可能是久未彈此調，加上年紀大，竟啜不到螺肉。話說回來，我喜食東風螺多於田螺。

近年禾蟲與田螺供應減少，可能與農村耕作方式改變有關。昔日秋收後，禾田仍有水浸住秧腳，滋生微生物，禾蟲與田螺得以生存。但現今大多數禾田於秋收後便放乾積水，變成乾田，禾蟲與田螺難以生存。幸好仍留有幾畝農田蓄水，養活禾蟲與田螺，才不至絕迹。

一碟燒為數千元

友人設宴上環一家潮州酒家，菜餚豐盛，光是一道螺片已數千元。席間，自己一時好奇，問酒家經理懂不懂做燒為（讀若普通話「不」）？對方謂：懂。及至吃畢主菜繼而吃甜品時，他捧了一碟燒螺上枱（潮州話之螺叫做為）。結帳時，較原先多了數千元，事實上當時已吃飽，自己好奇一問，並沒有叫他做，但酒家自作主張，要主人家多花錢，我亦深感歉意。

講開潮州酒家，本港昔日最出名的兩家，一為位於三角碼關的天發，另一家為上環斗記。我家舖頭的暹羅分行經理與先父交情深厚。這位父執輩長者是潮州人，上世紀 50 至 60 年代期間，經常來港，必吃潮州菜，為盡地主之誼，陪他往天發品嚐潮州美食。最記得，天發門口窗櫥飼着一大缸鹹蟹，由於當時未流行食日本魚生，對生冷海產有懼心，多不敢嘗試。

吃過潮州菜的人均知潮州蒸魚沒有油，表面上可能感覺會腥，但吃過後卻屬不差，沾以豆醬，頗

為冶味。此外，石榴雞則別具一格，以蛋白包着雞肉來蒸，與川椒雞有異曲同工之妙。潮州翅喜用豬油，較一般濃，但另有香味。50 年代，一隻潮州凍花蟹，只售 5 元，如今動輒售價每隻四、五百元。

早年斗記位於上環俗稱屎坑巷，我未有幫襯過吃晚飯，但間中則有去消夜。吾友綽號「蛇腰」籃球名將吳乙安，最喜往斗記消夜，我若有暇便與他同往。斗記消夜多在後巷踏街邊坐櫈仔，光顧時最危險莫過於上廁所小解。廁所設在荒棄廚房內，沒有電燈，現場養有幾籠鵝。小解峙，籠中鵝聽到聲響，會突然伸頭出籠外張口咬噬，頓時險象環生，隨時會受創。

早期，潮州菜未能上大枱，今能登大雅之堂，乃百德新街暹羅燕窩潮州酒家之功。精工錶香港總代理黃子明先生創辦這酒家後，首先引入一些粵菜（例如蒸魚），魚翅方面也非只獨沽一味潮州翅，款類增多。我喜吃其潮州清蒸龍蝦，沾以桔油，十分冶味，無以上之。

太古方糖的懷念

「蛇竇」位於中環威靈頓街。「蛇竇」本名樂香園咖啡室。「蛇竇」原先在戲院里，長長的巷仔似的舖位，枱椅均靠牆，不像如今的有地廳，也有閣仔及地牢麵包工場。

「蛇竇」屬於本港老一輩家庭式經營，老闆鄺先生父子親自買貨，輪流看舖，至於沖茶師傅和麵包師傅也是老夥計，間中亦見老闆娘坐櫃面幫手收銀。

街坊之所以稱為「蛇竇」，而不叫「樂香園」，源於早年中環寫字樓「朝 9 晚 5」，洋行或律師夥計早上返工，清理安排一下當天工作後，多於 10 時左右前往歎茶，休息一下。

公司對此亦隻眼開隻眼閉，反正有事要找人，便着後生到「蛇竇」去，十之八九必在此找着。因而，一般視此為「蛇王」休息地方，故稱「蛇竇」。

此外，近十幾廿年亦常見股票經紀、駿腳經紀收市後在此「打躉」休息一下歎杯茶「吹水」。

有時候，我也會去吃早餐。我喜飲它的奶茶，這種傳統大牌檔式「絲襪奶茶」，取其香滑。我在「蛇竇」吃早餐很簡單，一杯奶茶，一個波蘿包足矣。「蛇竇」仍保持此地一般大牌檔作風，店內每張枱放置一罌沙糖，任由客人取用。這些沙糖，使我想起太古糖房。

「太古」這個老牌英資財團，在老一輩本地人腦海中，印象深刻的是太古船塢、太古糖房。若論船塢規模，昔日海軍船塢及黃埔船塢均較太古船塢大。但論食糖，則太古糖房最出名，尤以「太古方糖」稱著，早年佔去大半個飲食市場。

太古糖房將沙糖凝製成小方粒，餐廳以糖罌承載，以扁身糖夾夾用，飲茶時問對方要一粒或兩粒？代為夾取落杯，禮儀周周。

現在，餐廳以至酒店亦多數改用糖包。糖包是美式品茗習慣，與方糖格調不同，根本是兩回事。不妨試想一下，只是把一包糖包遞給對方有禮還是替對方夾了方糖放落杯中親切有禮？

狗肉滘三滘

港英年代，不准食狗肉，惟是昔日九龍城寨雞鴉狗，城寨「三不管」奉旨屠狗烹食。

一般湯狗（時下多誤書為「劏狗」），多用竹筒套住繩圈，繩圈箍住狗頸後，掛高吊死，由於有竹管套着繩索，狗隻難以噬斷。

另一為高手輕撫該狗時，乘其不備以木柴用力扑其鼻樑，該狗被扑便渾身震抖，動也不動，隨即手起刀落割喉放血，有如阿崩湯羊——「咩都唔咩」。

湯狗時，須先燒好一鐏滘水（時下多誤書為「滾水」），用銅水殼舀滿滘水淋狗，再用手一捋（音聯，入聲）狗身便甩毛，但頭毛短且硬，須用火燂。

去毛後，狗身表皮用禾稈草燒或用木炭燂，狗皮遂告滑嫩。一切辦妥後，斬件落鑊，以附子炮薑烹之，香氣四溢，令人垂涎三尺，無怪乎坊間有云：「狗肉滘三滘，神仙企唔穩！」

有人認為食狗肉後渾身發「慶」，乃烹狗時加

入藥材。實際上狗肉蛋白質高超牛肉，平時，一家幾口一頓飯也只吃 6 兩牛肉炒菜心或芥蘭。湯一隻狗則十幾斤，幾個人圍爐大嚼，食肉多且爐火熊熊，縱不酒佐，亦已體內熱量上升，焉不「譽（音慶）烚烚」。

有人說食狗肉後，若飲綠荳水便會脹死，查實只是平時肉食少，一下子吃這麼多，胃部過脹才導致意外，與綠荳水無關。坊間有謂「人多煠（讀若習）狗唔淋」，此乃人多一起食狗肉時，眾人心急均以筷子攪動鐺中「三六」，當然難熟、難淋。

話說圍爐食「三六」，所圍為炭爐，四周各有長橋凳（板凳），老饕食狗肉時，一腳企立，一腳踏着橋凳，大杯酒大塊肉，方謂夠「豪」，尤其冬天，吃得興高采烈，在寒風中敞開衣襟，自有一股豪氣干雲的滿足感，頗令人想起「仗義每多屠狗輩」一句話。

講及「屠狗輩」，我國歷史上最出名的「屠狗輩」是漢高祖劉邦的連襟樊噲。

冬瓜香肉

大戶人家也有家廚，皆為男廚，若在府上請客，廚藝與酒樓未遑相讓。有時老爺興之所至，若家中品嚐「香肉」，家廚亦照烹如儀。

談及巧手烹狗，我最欣賞順德廚師。有位順德廚烹製「一狗九味」，無出其右。年深月久，九味之中，印象最深為狗鞭熬湯，油炸粉絲炒狗瘦肉名為「炒綿羊」，及以肥膘做圓蹄。

鄉間有一較斯文的吃法名為「冬瓜香肉」，把狗肉填塞在大冬瓜內，然後用禾稈草烘熟，敝鄉三水蜆殼崗便有此食法。

談及狗肉，並非僅男士食品，女士亦有所好，只不過是女士從不承認所食乃狗肉而已。

且說回昔日九龍城寨內，雖然公開賣狗肉，但城寨外則禁售，因而「香肉」檔在檔口掛上一個羊頭為記，是為「掛羊頭賣狗肉」，老饕心知肚明。亦曾有朋友約往新界別墅食狗肉，同好紛至沓來，好不熱鬧。

我愛養狗，僱有專人打理。約為上世紀 50 年

代，其中一隻大沙皮狗突然走甩。

本來，大沙皮用一條鐵鏈拖繫，但大沙皮力雄，拖狗後生拉不住而脱手，大沙皮連同鐵鏈跑出街與毗鄰犬隻打架，剛好巴士經過，纏着鐵鏈，將大沙皮捲入車底輾死。

拖狗後生見狀，連忙跑上寫字樓向我報告，當我跑到街上察看時，大沙皮的屍體已不知所終。當天晚上，糖水道大牌檔有「羊肉」賣，思之過半。

港英時代禁食狗肉，回歸後，香港是中國特區，從古至今，中國人也喜食狗肉，不應認為英國人不食狗肉，便不准香港華人食狗肉。正如印度人不吃牛肉，也不會限制英國人在印度不准食牛扒。又例如穆斯林（回教）與猶太教不吃豬肉，也不會在馬來西亞禁止其他人食豬肉。

若説要檢控與狗肉有關事宜，只能檢控屠狗方式是否虐畜，如果屠宰方法符合規定，便不犯法。

食飯唔知米價

三聯書店（香港）出版過由鄭宏泰博士、黃紹倫教授合著的《香港米業史》，並由香港歷史博物館及高添強先生提供有關圖片。

全書數萬言，內容包括：華人社會與米業傳統、1919-1941 年食米半管制時期、1941-1945 年食米混亂失調時期、1945-1954 年戰後食米配給時期、1955-2003 年登記入口商時期、米業與圈子活動、潮州人與米業的關係、政府食米政策評析。

這書以特大 16 開本印刷，共 324 頁，閱畢掩卷，一幕幕與口糧有關的往事，重現腦際……

我生於富裕家庭，家中米糧從來不用我經手或操心，可以說是「食飯唔知米價」。兒時對米價印象最深刻的一次，乃 1942 年香港淪陷後，端午節隨家人往買糭，聽到糭店老闆娘罵夥計把糭子賣得太便宜，問這夥計：「你知唔知米價幾咁貴，一個銀錢至買 11 兩米。」

早年未推行十進制，1 斤為 16 兩，而所謂「一個銀錢」即是一元，在那家中傭人月薪僅為 5 元的

年代，「一個銀錢」對小市民來講，確不是一個小數目。

太平洋戰爭爆發前，先父已洞悉先機，儲備大批「藍線包」食米，「藍線包」每包重一擔（100斤），另購備大量坡柴儲在柴房，堆積如山。可是，日軍入城後徵用我家大宅，限予 3 日收拾細軟，這大批米薪也來不及搬走。因此，全家人搬往巴丙頓道一號先父開設之太和醫院棲身。但由於米糧不夠食，須派男工往輪米。

其後，先父帶領全家往中立之葡屬澳門避戰禍，戰事結束後返港，家中伙食由先母打理，毋須我輩操勞。

我有位朋友楊永忠，他與家兄同窗，其家族的「義和隆」米舖，業界知名度甚高。我與楊兄是「狗友」，同樣喜歡養狗，他是第一位把杜伯文警犬引進香港，我則養老虎獒。

當年楊兄住跑馬地，闢天台養狗，其喜犬之深，足見一斑。

AMIGO 格調高

1967 年，本港發生騷動，騷動後兩三日，楊永忠兄親自用他那部「積架」房車載了一包 100 斤的「藍線包」白米到先母寓所，說是恐怕會有事發生，屆時缺乏米糧「冇米食」。

在此之前，我未曾與楊兄通過電話講騷動之事，而他卻已思及朋友之安危，足見他對朋友照顧周到。

談及食米，《香港米業史》雖有論及港府在食米政策上的專賣制度，批發商須向貿易署登記，但該書卻沒有列出「登記批發米商」名單，只為泛泛其談講及潮州人與米業關係。

查實，本港米商除潮州人外，亦有不少其他人經營米業，楊永忠兄的「義和隆」便是其中表表者。

話說楊兄除經營米業外，也大有興趣進軍飲食，最先是搞雲吞麵舖。

早年，位於灣仔譚臣道附近的「永華」雲吞麵最享盛譽，他不惜工本向「永華」挖角，拉了該店

伙計過檔，在軒尼詩道開設雲吞麵店。

楊兄的新店出品甚佳，可惜店外門口不能泊車，經營了一段日子便結業，轉而在波斯富街，現今伊利沙伯大廈舊地盤開設餐廳，取名為PESCADO。PESCADO 外牆掛有一個巨型太陽為標誌，樓下酒吧，樓上食餐，通宵營業，開業後生意滔滔，帶旺該區。

但是，舉凡通宵營業之食肆，也會經常有人鬧事、打架。一日深宵，PESCADO 內打大架，警方將打架者帶返警署問話，剛好我管理的《天天日報》有記者在店內宵夜，挺身作證。

其後，上址地盤拆樓改建為伊利沙伯大廈，楊兄便在黃泥涌道買舖繼續搞高級餐廳，名為AMIGO，中文名「雅谷」。

目前來講，AMIGO 是本港數一數二高格調餐廳，除出品好之外，對一些小節也注重，晚餐時餽與女士以一枝用籐籃盛着的玫瑰，男士則餽以印有此客人名字的長盒火柴。

雖然，花與火柴是小玩意，但未見其他餐廳有此餽贈，足見他做事有創意、有心思。

再講 AMIGO

收到一位讀者來函，雖然沒有署名，但從電傳紀錄來看，這讀者應是陳先生。來函談及 AMIGO 餐廳。

多謝陳先生能閱讀我的蕪文，在此回應一下。有關 AMIGO 餐廳，楊永忠兄在波斯富街搞的那間餐廳名叫 PESCADO，而不是 AMIGO。當波斯富街地盤拆樓改建時，楊兄把餐廳搬往黃泥涌道經營，才改用 AMIGO。

PESCADO 和 AMIGO 都是西班牙文，前者是「魚」，後者是「朋友」。

AMIGO 是本港數一數二高格調餐廳，不單向女士餽送一枝用精織籐籃盛載的玫瑰花，且向男士餽送盒蓋上印有客人名字的長火柴，以表謝意及紀念。

而楊兄的餐廳有一個必然特色——樓下酒吧，樓上餐廳，波斯富街的 PESCADO 是這樣，黃泥涌道 AMIGO 也是這樣。這源於楊兄平時對中外飲食文化，花不少時間觀察，作出的一種經營模式。

中西飲食習慣不同，中國人赴宴，早到的人會自己先行「埋位」（入席），等齊人開飯。洋人赴宴，開席前會飲酒談天，及至人齊才一同入席。

試想一下，入席前一人飲一個 Round（回），餐前售酒量相當可觀。楊兄掌握這特點經營西餐廳，PESCADO 與 AMIGO 的酒吧更是布置得美侖美奐，充滿藝術氣氛。

楊兄經營 AMIGO 另有與眾不同之處，他每天到餐廳視事，不單只穿着整齊筆挺西裝，襟頭例必插着一枝康乃馨。

他經營 PESCADO 時仍未有插襟花，後來，經過一位同學提醒他，身為老闆光穿西裝還不夠，須插有襟花，顯示身分不同，他便開始插上襟花，至今不變。

讀者陳先生若去 AMIGO 食餐，不妨留意我講的一切，是否如此。

廣州長堤大公餐廳

與友午膳，他談及有位移民美國友好，最近來電談舊事，半小時意猶未足。其中有談及在彼岸得閱蕪文，曾講述昔日中環紅寶石餐廳之周末舞會事。

他那位朋友說到他認識今之太太，乃拜紅寶石周末舞會結良緣。電話中傾出無限甜蜜回憶之餘，希望友人轉告於我，多講一些紅寶石餐廳往事，多留下一些美好回憶。

首先，我得先向愛護、支持我的讀者致歉，由於一直以來我也沒有寫日記習慣，一切只憑記憶書就，其中有些事情，年深日久，可能有所疏漏或張冠李戴，在所難免，若有此情，萬勿見怪及不吝賜教。

紅寶石餐廳是我三位朋友詹成、冼永就、馮耀錦合股經營，冼、馮二人是我居於澳門時的培正同學。

太平洋戰爭時期，詹成從台灣往內地。戰後和平，詹成講得一口流利廣東話，未被遣返台，留在

廣州發展。

當年與詹成際遇相同的，還有兩人，一位是大丸百貨總經理劉火炎先生，及我的柔道導師，後來主持松竹影業的金井干城師傅。

金井干城是日本人，香港打仗前從事情報搜集工作，從廣州帶了幾十個「文雀」（扒手）來港，專門在英國人及英軍身上打主意，竊取文件。

由於劉火炎先生與金井干城師傅也講得一口流利廣東話，加上二人一身中國打扮，港府視二人為本地人，和平後，沒有遣返原居地。

話說回戰後和平，詹成在廣州長堤開設大公餐廳，誰料得到，這大公餐廳影響我一生人的前途。

早年，廣州最出名的兩間西餐廳為「大公」與「太平館」。當時仍未發明卡拉 OK，詹成腦筋靈活，他在大公餐廳設有打碟點唱服務，男士攜女伴往光顧時，可以點唱英文歌曲給女友聽，以表心意。

當年懂英文的人不多，在女友面前寫英文歌名點唱，用今天的話來講：「認真夠酷」，演嘢一番。

澳港紅寶石餐廳

1950 年 10 月底，美國領事館批出讀書入境簽證，當時美國各大學已開課，須等到 1951 年春季才入學，及至 1951 年 1 月 14 日，一個寒風的晚上，家人相送到九龍倉碼頭，乘搭奇利夫蘭總統輪往美國讀書。

從這段人生歷程中來看，詹成的大公餐廳影響了我一生。若非我入讀廣州嶺南大學時，經常在大公餐廳「大魚大肉」，招來青年團的不滿，要對我進行批判，我也不會退學轉赴美國讀書，若仍留在廣州讀嶺南大學，所走的人生道路，可能與如今完全不同。

月圓月缺，彈指間已 60 多年，如今憶及往事，莫非冥冥之中早有安排！

過了一段時間，詹成也從廣州落澳門發展，由我的兩位澳門培正同學冼永就、馮耀錦「打本」（斥資）在新馬路近南灣的利為旅酒店（今之中國銀行）附近開設紅寶石餐廳。

上址側有平安戲院，對面為西洋銀行及郵政

局，人流甚多，加上新馬路美國樓餐廳已歇業，國際酒店西餐廳則遠至舊海皮，附近只有中央酒店西餐廳足與競爭，一時之間，紅寶石大行其道，港人前往澳門耍樂莫不前往光顧。

紅寶石餐廳在澳門經營了一段日子，擴展至香港，初時在九龍尖沙嘴香檳大廈牛刀小試，後來，港島中區萬宜大廈落成，紅寶石在此大展拳腳。

當年，萬宜大廈在本港首先採用扶手電梯。談及扶手電梯，戰前上海永安公司已有採用，本港至50 年代才出現，但市民對此新玩意大感興趣，紛紛試搭之餘，順便往紅寶石歎杯咖啡，多少亦帶旺紅寶石，詹成選址於此，足見其人甚有商業頭腦。

談及中區萬宜大廈，早年曾發生一宗艷聞，一位紅衣女郎在萬宜大廈天台，揚言要跳樓自殺。坊間常言，穿紅衫自殺者，其鬼必厲，這女郎作此舉，莫非大有冤情？

報人匯聚紅寶石

這紅衣女郎並非別人，《超然報》老總羅秀兄之女友，美容專家李小姐是也。李小姐為何徘徊萬宜大廈天台，揚言要跳樓，此為何由？局外人不得而知，但卻苦了羅秀兄。

早年，蔣大方先生的《超然報》與任護花先生的《紅綠日報》，銷路甚佳，同稱「單張紙王」（出紙一大張，四大版）。

羅秀兄亦是記者體育會中堅分子，平時，只有別人求他，如今為免女友之事張揚，不得不轉過來求行家筆下留情。

話說回紅寶石餐廳在中區萬宜大廈開業後，生意滔滔。中區每天有幾十萬人上班，中午須找餐廳、酒樓午膳，當時仍未流行快餐店，紅寶石消費較便宜，出品亦合廣東人口味，尤其是餐包，上枱時既熱且軟，稍帶甜味，塗上牛油無以上之。

講開萬宜大廈紅寶石餐廳，其樓下斜路之蘭香室麵包店，每日下午 2 時左右，多見有人排隊。原來，蘭香室之蛋撻為老饕推崇，每日下午 2 時出

爐，新鮮熱辣，令人垂涎，此乃別話。

且說紅寶石生意愈做愈大，銅鑼灣香港大廈落成，紅寶石購入地舖及二樓，經營紅寶石酒樓，集團業務從西式餐飲擴展及中式飲食。在遠東交易所成立後，適逢其會，遂於 70 年代在遠東掛牌上市。

香港大廈對面是日本大丸百貨，早年，視為「墮角」之地，發展前景不大。但劉火炎獨排眾議，邀得日資財團在此開設日本大丸百貨，果然闖出一條生路，在崇光百貨未開業之前，大丸百貨門前人流最多，紅寶石酒樓在它對面，亦受裨益。

詹成長袖善舞，尤為擅於與傳媒打交道。每日下午，均有大批報界朋友在紅寶石酒樓品茗，打麻將、打天九或對局中國象棋。

當年銷路不俗之《星島日報》、《星島晚報》及《快報》眾高層，亦以「星眾」之名，長期闢房飲食、耍樂。

紅寶石絢燦歲月

詹成與報界熟絡，星島系高層唐碧川、鄺蔭泉、潘朝彥為紅寶石酒樓必然牌局搭子，《成報》前輩呂大呂，黎之明則為十三張台柱，「大聲公」宋郁文與《天天日報》老總湯仲光，及人稱「阿伯」的國民漆廠甄文亮老闆，為長駐天九腳。

此外，詹成也經常維繫一些文化界人士，其中不乏書畫文士，如陳荊鴻、蘇文濯、張韶石等，全是紅寶石酒樓座上客。

每日中午，晚報收工後，報界朋友及書畫文人開始在紅寶石酒樓聚會，聚會並非單純賭局，除牌局外，還有棋局，亦有吟詩作對，高談闊論，各適其適，儼如古之蘭亭盛餞，熱鬧非常。

記得，紅寶石酒樓開業時，張韶石畫了一幅大牡丹，懸於大堂入口迎賓，有若黃山迎客松。牡丹富貴旺財，紅寶石酒樓果真是高朋滿座，客似雲來，張韶石亦因而獲得「牡丹王」美譽。

戰前，人稱「雙石」的本港著名畫家張韶石及容漱石，均任職先父二天堂藥廠廣告部，負責廣告

畫設計。

張韶石享譽「牡丹王」後，舉凡商號開業，也不惜斥巨金請他畫一幅牡丹懸於店內招財，一時之間，應接不暇。

話說回紅寶石酒樓上市升水，利潤可觀，眾創辦股東皆大歡喜。其後，詹成自己在台灣開設台灣紅寶石酒樓，店中最大的一幅畫，是我與前《快報》老總鄺蔭泉兄所送。

稍後，詹成再在美國三藩市開設三藩市紅寶石酒樓，但與本港的紅寶石酒樓集團沒有關係，引起冼永就、馮耀錦二人不滿。詹成索性與冼、馮二人拆夥，在九龍紅磡謝瑞麟打金工場側開設金寶石酒樓，獨自經營。

過了一段日子，冼永就、馮耀錦二人移民澳洲，把手上紅寶石股份售清，紅寶石酒樓亦告轉手，新股東繼續經營一段時間才告結業，未幾，上市公司亦告「賣殼」。

曾名噪一時的飲食業彗星，隨之淡而消失。

新光潮州海鱟湯

駱克道過海小巴站附近，新光潮州酒家開業多年，新光有別於一般酒家，其營業時間由下午 4 時至凌晨 4 時。

其別具一格的營業時間，對深宵才放工，或為夜遊人士來講，確是好去處，無怪乎其愈夜愈旺，生意甚佳。

新光有兩道食譜為我最喜愛，一道是海鱟（音後）湯，另一道是潮州炒麵。

鱟又稱東方鱟，分布於太平洋水域，此為節肢海產，外形類似龜鱉，但不是水魚（甲魚），其頭胸之甲（殼）呈半月形，腹甲（殼）則為六角形，尾則呈劍狀，其血為藍色，與一般海產不同，據云，常飲用海鱟湯，可增強抵抗力。

至於潮州炒麵，一般潮州炒麵為接近炸的「兩面黃」，沾以醋或沙糖來食，但我喜吃新光的濕炒寬條麵，配以鮮蝦、肉絲、芽菜濕炒，與羊城食譜之辦麵有異曲同工之妙。

一夕，與友人往新光品嚐海鱟湯與潮州炒麵。

席間，有人入門呼我「學長」，轉頭一看，原來是廖行長。

我等雖同在中環返工，平時各有各忙，鮮有會面，今恰逢其會，少不免多寒暄幾句，敘舊敘舊。他說相請不如偶遇，今餐無論如何也由他找數（請客）。廖行長平素為人疏爽，與新光趙老闆既是同鄉又是老友，我便順其意，由他做東道主。

廖行長一聲「學長」，勾起早年一段回憶。我們是 55 年前新法書院舊同學。早年，新法書院位於灣仔聖佛蘭士街，我因為等候美國領事館之大學入境簽證，暫讀新法書院補習班，而廖行長賢昆仲亦入讀聖佛蘭士街新法書院，結為相知。

年前，新法書院在本港報章刊登鴻文，講述該校半世紀以來教育成就斐然，培育出不少社會棟樑、知名人士，但文中未見提及大名鼎鼎的廖行長，未知行文有所疏漏，還是執筆者有眼未識前輩？不得而知。

星期四「咖喱日」

香港坊間有一古老傳統——每個星期四為「咖喱日」，現今仍有舊機構、大銀行、會所仍維持這傳統習慣，例如華商會所，每逢星期四必有咖喱奉客。這原來與當年本港航海貨運有關。

開埠初年，外洋貨船來港，入口後於星期三卸貨上岸。昔日船艙沒有冷氣空調，工人在船艙搬卸貨物時，無不大汗淋漓；甚至監工亦身水身汗，於是便於翌日（星期四）進食咖喱食物，以此辟除濕氣。

由於早年輪船公司多數是洋行或洋商所屬，經此之後，星期四食咖喱的習慣推展開去，成為坊間古老傳統，一直流傳至今。

另外，本地另一傳統——渣甸午炮，也與海運有關。

傳說早年渣甸大班來港，曾鳴放 21 響禮炮歡迎，政府認為不合身分，便命渣甸於每日中午鳴放午炮，作為懲罰，查實，這只為虛構傳說而已。

試想一下，當年渣甸及麥迪臣兩人隨船來香

港，兩人均是船上醫生，沒有理由不知香港法例，又怎會狂妄到要本港鳴放禮炮歡迎！

事實上，早年渣甸山上安置有信訊炮，留守人員眺望鯉魚門港口，看見有船隻入口時，便鳴炮報訊，俾讓有關部門得知，上船進行檢查或檢疫。及至後來，通訊科技進步，外洋船入口前，透過電報通知本港海關到港日期及有關資料，本港毋須再依靠渣甸山上的信訊炮報訊，鳴炮之舉遂告取消。

其後，渣甸把信訊炮遷落銅鑼灣，於每日正午12時鳴放禮炮，市民以此「對時」，調校時鐘。

除此之外，渣甸禮炮亦用作慈善捐款用途，市民只要捐出一定數字善款，便可以自己親手施放禮炮，只見火光一閃，硝煙乍現，炮聲雷鳴，便也過癮一番。

香港流行茶餐廳

香港流行餐飲業琳瑯滿目，茶餐廳十分流行。

本港芸芸眾多茶餐廳中，除「翠華」外，另一家名為「澳門茶餐廳」者，其知名度亦甚高。

「翠華」初期在銅鑼灣啟業時，以夜市通宵為號召，其後在中區威靈頓街店開業，毗鄰蘭桂坊，亦開通宵，據云自從足球博彩合法化後，威靈頓街店三樓安裝多部電視，供茶客觀賞賽事直播。

「澳門茶餐廳」最初在尖沙嘴開業，其後在上環信德中心港澳碼頭設有支店，出品以「豬扒包」稱著。據說，該茶餐廳的麵包，每天在澳門新鮮出爐後，第一時間經由噴射船運來本港奉客。

談及本港茶餐廳，早於半世紀前，一家名為「豪華茶餐廳」，當年知名度不下於現今之「翠華」及「澳門茶餐廳」。

上世紀 50 年代，位於現在銅鑼灣電車總站迴旋處，原為東區遊樂場所在。其後，遊樂場拆卸，改為豪華戲院，及後經過一段日子，再重建為現在之富豪酒店。

豪華戲院時代，有位腦筋靈活的人度出一條好橋，在豪華戲院橫門側之舖位開設一間「豪華茶餐廳」。

這位稱得上是「食腦」的人，估量到前往戲院看電影的人，未必準時入場，幾個朋友一齊往看電影，等前立後，戲院大堂沒有冷氣，須找個地方坐下來相候，尤其是約了女朋友看電影，入場前約定在附近餐廳見面，才一齊入場。

如此一來，戲院附近的餐廳便成為最佳聚腳相會之所。「豪華茶餐廳」正在豪華戲院橫門側之舖位，所謂「近水樓台先得月」，自然是生意滔滔。

早年茶餐廳不准設有炒賣廚房，不像現在之中西餐飲皆備，粥粉麵飯俱全，而是僅由水吧供應三文治食品。

早年茶餐廳最賺錢的是凍檸檬茶，幾片茶葉泡成的「茶膽」、一片檸檬、幾粒冰，成本約角錢，售價一元多，利錢愈十倍，相當和味。

陽春麵妙在「寡」

1948 年年中，大量本地人慣稱為「外江佬」之上海人南下來港，帶來不少蘇浙飲食文化，一時之間，鍋貼、小籠包、生煎包等小食包點大為流行，其中最妙者為陽春麵。

「陽春」二字十分雅，有謂：「陽春白雪，曲高和寡」。「陽春白雪」源自《文選 • 宋玉〈對楚王問〉》：「客有歌者於郢中者……其為『陽春白雪』，國中屬而和者不過數十人。」以示曲高和寡的成語，今取意「白」與「寡」，乃名為陽春麵，則為寡而無味的廉價淨麵。

早年，現今銅鑼灣崇光百貨公司對面，地鐵出口側東角道口有家「東興樓夜總會」，以上海食譜稱著。

那年代的夜總會取價，以駐場歌星演唱之曲種劃分貴廉。唱英文歌的夜總會收費最貴，稍次為唱國語時代曲者，收費最低的夜總會唱粵語時代曲，當時中環街市對面的金城酒家由周聰駐唱粵語時代曲。

談及東興樓夜總會，駐唱歌星為來自上海，譽稱「歌后」之張露。當年，故友蕭思樓（筆名過來人），經常在東興樓「打躉」。蕭兄亦為上海人，他創辦一份消閒小報《羅賓漢》，專門撰寫報道飲食娛樂消息，他替歌星撰文，純為義務，從不在過年過節時收禮取酬。

早年，本地外江菜中，禮頓道鄰近黃泥涌道口的松竹樓，經營涮羊肉一段日子，但在本港推廣羊肉食譜較難，松竹樓凡 30 年的努力，仍未達目的。

松竹樓結業前曾有一個神話，時為 2003 年，沙士疫潮過後，西班牙足球班霸皇家馬德里來港沖喜，有位仁兄入場觀賽，因為未夠鐘入場，便往松竹樓飲茶，與舖主交談中，舖主表示再無興趣經營下去，這仁兄福至心靈，立刻買下此舖位，其後租予鳳城酒家。

據講，這舖位時值 9,000 萬元，較易手時升值 3 倍。人生事，際遇不同，發達財來自有方。

王劍偉發明火膧翅

早年本港上海館子中，「三六九菜館」頗有名氣。「三六九」一家在北角英皇道與糖水道交界電車總站附近，另一家則在灣仔駱克道。

當年我管理的《天天日報》及《南華晚報》社址在糖水道，間中亦有光顧北角「三六九」。故友「田豐先生」潘懷偉因家居方便，則常光顧灣仔「三六九」宵夜，他例啖凍羊脂。潘兄曾以「田豐先生」筆名替《南華晚報》主編馬經版，其後創辦《田豐日報》及《田豐馬報》，一生人富傳奇色彩。

話說回北角食府，英皇道「北大菜館」，則以豬腦魚雲羹馳名，其後遷往與堡壘街接壤的長康街，經營幾年又告他遷，上址現為華潤超級市場。

外江食府，我認為最成功是「詠藜園」。這原本位於九龍鑽石山黃大仙的食店，招牌食譜為擔擔麵。這麼的一小碗辣醬麵，闖出名堂，經各方名人前往幫襯後，更為提升知名度。

有了口碑後，店主增設多種小菜，益見客似

雲來。據說，最後更遷往紅磡「蔡瀾食坊」大展鴻圖。

蘇浙食譜能在本港「食在廣州」的環境下闖出名堂，前上海總會會長、騎師王劍偉先生應記一功。

早年，本港的上海館子食譜沒有翅，但香港人飲宴無翅不歡。王劍偉會長主政上海總會後，發明一款火膧翅，這是以大排翅為主，配以雲腿、肥雞的新派上海菜。

戰後和平，此地物資缺乏，生活困難，廣大市民入息少，吃不上魚翅，只好吃粟米魚肚羹或雞蓉粟米羹。及至 70 年代，香港股市起飛，在千七點「魚翅撈飯」的日子中，每有自奉或請客，必然有翅，且份量大，非 4 両不歡。

自從王會長之火膧翅面世後，不單只本地一眾上海館子有翅食，而粵菜館也爭相仿效，全港滬粵食府也有火膧翅奉客。

金銀腩與鴨腳包

早年，香港有三間著名燒臘舖，其中一間位於中環（央）街市正門對面的金菊園。

太平洋戰爭前，金菊園已存在，戰後和平仍繼續營業。當年永隆未升格為銀行仍稱永隆銀號，租用皇后大道中 112 號舖位（現今永隆中區分行），金菊園便在其鄰。

打仗時，永隆伍氏把銀號業務經由澳門轉移往廣州灣（湛江），香港舖位交由殷實夥計看守。由於香港淪陷，銀號生意停頓，舖位一度改營燒臘。

金菊園最出名是金銀腩與鴨腳包（又稱鴨腳紮），早年之燒臘舖必有金銀腩出品，其製作用整塊鴨腩夾着肥膘，燒熟後香噴噴，入口甘香。近年，可能是懼於動物內臟膽固醇高，及肥膘入口肥腩腩（讀若墊，入聲），市面鮮有發售，只在一些懷舊熱葷中出現。至於鴨腳包，由於製作繁瑣，更為罕見，鴨腳包以鴨掌裹着鴨腩，再以鴨腸纏紮，有如士兵打腳綳（讀若蜢，平聲）一樣，因而，引伸至民間取笑「丘八」為「鴨腳紮」。兒時喜食鴨

腳包，慢慢品嚐啜食鴨腸後，再食鴨膶，由於我不喜吮（讀若船，上聲）腳趾，鴨掌便留給別人。不知甚麼緣故，金菊園從中環遷往北角，我鮮有再幫襯。近年，這老字號亦淡出。

另一間著名燒臘舖是華豐，以叉燒最出名，該店舖原本也在中環街市對面，每日均有人排隊買叉燒。後來因為業主加租，便搬往威靈頓街經營至今。

簡覆讀者 Steven 君：西冷牛扒之「西冷」，英文為 Sirloin，此為牛隻上腰部的肌肉，用作牛排烹食。而西冷紅茶的「西冷」為錫蘭（Ceylon）譯音，中國茶葉傳入錫蘭後，由於土壤不同，茶葉也不同，飲西茶便用西冷紅茶。至於「吉列」英文為 Cutlet，「吉列豬扒」是炸豬排。早年，香港遊艇會位於維港內的吉列島（Cutlet Island），因該島形狀如一塊豬排而名，近年維港填海已連接吉列島，再無「豬排島」。

和玉燒豬稱著

燒臘舖之中，灣仔和玉，知名度不下於金菊園、華豐。和玉燒臘以燒豬稱著，位於灣仔莊士敦道與菲林明道交界，面對英京酒家（今已重建為大有商場），旁為白宮酒店。

每年拜山（掃墓），古例有骨落地，孝子賢孫必備燒豬拜祭，拜祭後便在先人墳前食燒豬燒雞。和玉既以燒豬出名，生意自是十分旺市。老闆鄧伯，夫婦二人經營和玉，每事親力親為，鄧太負責櫃面收銀。鄧太老派作風，每日把所收現金，趁着銀行未閂門，便用裝燒味的紙袋袋着，拿往菲林明道恒生銀行入數，日日如是，引起歹徒垂涎。

一日，鄧太如常拿着一紙袋現金往銀行入數時遇劫，立刻往灣仔警署報案，差人不負所託緝獲劫匪。破案後，一名有份捉賊的探員每日也到和玉「斬料」，日日一包，風雨無間。當年警力大，生意人多買「怕」，豈敢收錢，每日一包，重慘過打劫。打劫只一次過，日日如是，年終計算，條數比打劫損失還要大。先母經常去和玉買燒臘，鄧太為

此向先母訴苦。先母問我有何辦法應付？當時，鄧生為灣仔華探長，鄧兄乃詠春高手，與我相熟，我將此事告知，請他留意此事。自此，該探員不再往和玉「斬料」。

鄧伯育有七女一子，譽為「七星伴月」。其中三名女兒均嫁與傳媒中人，兩婿入職《星島日報》，一婿入職《明報》。20 年前，鄧伯退休。和玉既有聲譽，生意又現成，我本有意接手經營，後因其家族繁衍作罷。未幾，和玉終告光榮結業。鄧伯早年亦已騎鶴西去。

此外，燒臘行內較後出名的有中環楚記。楚記老店位於皇后大道中利源東、西街附近，老店主分支兩子經營。弟則傍住陳意齋設舖，斜對「二天堂」。我間中幫襯時，常提及燒叉燒必須用脢肉（豬前胸腋底之肉，以「一字脢」最佳）。當時我管理兩家報館，如果其出品叉燒上佳，可協助他在報章上宣揚。可能是經營方針不同，老闆專心做飯盒生意，對我的意見一笑置之。

金雞鐵樹酒

立冬後，晨昏有點寒意，香港人重視進補，早前，有位作者講及一隻補酒「金雞鐵樹酒」。

上世紀 60 年代至 70 年代，「金雞鐵樹酒」在本港頗為流行，由一家位於中區畢打行之印度洋行代理。當年此牌子佳釀以俏嬌娃做「生招牌」，宣傳廣告由一些如花似玉的女影星、女歌星任代言人。酒商亦有贊助一些選美活動，市民觀看選美且觀佳釀，一時成為城中熱門話題。

早年本港商品廣告中，「金雞鐵樹酒」的靚女最多，記憶中，這些嬌娃玉照由一位名叫金英的娛樂記者提供。

我認識金英，追溯至 45 年前：

金英原先並非娛樂記者，為北角英皇道蘭心攝影室一位攝影師，蘭心攝影室以拍攝人像及婚紗相稱著，原址現為 24 小時營業，現場轉播足球賽事的餐廳。

1960 年羅馬奧運，楊傳廣代表中華民國奪得男子十項全能銀牌，此為中國在奧運會中「零的突

破」，獲得第一面獎牌。

羅馬奧運閉幕後，楊傳廣載譽從羅馬經香港返台灣，《中外雜誌》有感中國人的光榮，準備採用楊傳廣照片為封面，邀我相助。我透過「長人」徐亨「亨哥」，約妥楊傳廣以加路連山南華會為背景，由金英「揸機」，拍攝楊傳廣雄姿。

後來，金英離開蘭心攝影室，投身傳媒為娛樂版攝影記者。他入行後，任勞任怨，全情投入工作，受圈中「阿哥」、「阿姐」賞識外，更受「明日之星」歡迎。

過了一段日子，金英自行出版一份 32 開度的娛樂雜誌，聘用一位姓陳同業負責編輯工作，他自己雖是老闆，每日仍捱着攝影機周圍「撲」，採訪影相親力親為。及至其子「金仔」成年，也投身娛樂圈傳媒工作，子承父業，金英才告退休。

大同、國賓食「滿漢」

年前現代飲食專業協會為慶祝周年紀念，計劃出版《滿漢全席》圖文集及光碟，此為本港飲食文化出版創舉，值得我輩識飲識食之人一書。

該會特於九龍彌敦道聯邦皇宮大酒樓設宴，為出版《滿漢全席》圖文集，邀請及訪問本港對滿漢全席有認識、有興趣之資深人士，宣布此出版盛事。

我之所以受邀晚宴，相信是由於 1959 年本港戰後和平第一次在大同酒家舉辦「滿漢全席」時，本人躬逢勝餞之故。

在大同酒家舉辦此勝餞 18 年後，1977 年 11 月，當時之國賓大酒樓（聯邦皇宮大酒樓前身）也舉辦過一次「滿漢全席」。「大同」與「國賓」不同之處，在於「大同」只食一日共兩餐，「國賓」則食兩日共四餐。「國賓」所辦轟動全球，與日本 T.B.S. 電視台有關，當年 T.B.S. 來港，計劃拍攝一輯最貴的中國華筵，世人嚮往的「滿漢全席」作全球播送，經事前一再「探盤」後，選定在「國賓」

舉行，每席菜金 10 萬港元，另加一小費，當年 10 萬元可以買一個 400 呎住宅單位，可見「滿漢全席」之矜貴。

1977 年「國賓」舉辦之「滿漢全席」，首日午宴名為「玉堂宴」，由上午 11 時開始，先奉點心：鳳眼餃子、白首先翁、鷓鴣肉糜，及至下午 1 時才正式上菜。

冷葷為甕醞瑞蹄及杏酪凝脂，前者以燻蹄為主，配以冬菰、金筍、芥蘭頭、本地菠蘿，以鹹蘿蔔絲墊底。後者為杏仁磨汁，混以羊奶，推戈炸成杏仁型。

素葷乃麒麟胎素，用料為竹笙，加入芋泥成蛋型。

主菜為：高官燕喜——此為白燕盞。天錫鴻鸞——「鴻鸞」乃果狸，今果狸為受保護動物，盤中難有一見。二甲傳臚——俗之片皮鴨。金榜揚名——「揚」者羊也。龍運吉祥——此為座菜，主料是乾龍腸、乾黃耳、短菜遠，我相信此乾龍腸為鱘魚腸。我國黑龍江盛產鱘魚，其卵即為餐廚珍品魚子醬。

全席

四座菜大碗
婆參扒雙鴿
原盅山瑞裙
蠔燒羊腿
清蒸海鮮

四燒烤
燒全乳豬
哈兒巴
金陵鴨
如意雞

四熱葷
蠔貼鱸魚
紅燒北磨
油泡班鵰片
玉簪田雞

四冷葷
四雙拼
四看果
四酸果

四京菓
四水碗
四糖菓
四蜜碗

北瓜銀杏
手分
四小菜湯
伊府麵
九寸碗

每席三百元正

香港
威靈頓街 南園酒家
德輔道中 大三元酒家
油蔴地 大三元酒家

澳門
福隆新街 大三元酒家
文園酒家

省城
南關一馬路 南園酒家
惠愛西路 西園酒家
西關文昌巷 文園酒家
長堤海珠前 大三元酒家

到泰點心四式
海碗壹 新州官燕
小碗炒梅花北鹿
每位點心壹度
海碗乾燒鳳尾扒翅
小碗紅爐烘雪菜
每位點心壹度
海碗鵪鶉燉熊掌
小碗乾燒鮑片
每位點心壹度
海碗會金錢豹
小碗鳳子入仙胎
每位點心壹度

甜百合泥
中碗媽紅百花仙鳥
每位金銀鴿蛋
海紅火腿酥燒賣 上湯壹碗
中海梅艷蒸
每位鹿尾扒會猴掌
甜鳳餅
軍機餅
中碗銀針魚翅
每位北菇會白鶴絲
羅白餅酸辣湯
中碗珊瑚鵪雨
楊州酥 棗泥餅
每位滿湯雪耳
合桃鮮奶露

「滿漢」席設大庭院

當年「國賓」舉辦之「滿漢全席」，首日午宴，還有甜菜——百歲壽湯；麵食——萬年青麵；點心四式——狀元品糕、如意酥盒、仙姬寶扇、荇藻軟糍。此外，席上擺設的蜜果為嘉慶喜果、蜜灸羊桃；糖果則為金輝桔餅、聖壽無疆。

晚宴則名為「龍門宴」；席上擺設為兩式京果：向陽丹荔、風乾杏脯。

兩冷葷為雁塔題名、御扇生香。前者以雁肉為主料，後者為蝦。

熱葷王侯玉扣，主料為豬天梯與田雞扣。

主菜為回鍋大翅——採雙頂骨翼片。一掌山河——大熊掌為主，配以白鴿、斑雀、山雞、沙追、禾花雀、鵪鶉。雪菊鱘龍——菊花炒鱘龍片。滿堂吉慶——乳豬也。福祿鴛鴦——鹿尾耙輔以鴛鴦一雙。瑯玕鹿脯——鹿肉煎脯，配以雞肝。

此外，座菜為九如獻瑞（海狗、山瑞）；竹溪蔬影（竹笙花、紅白筍花、短菜遠、上湯）；鎮江鱖蓉（桂魚）；雪苑根香（蠶豆、磨菇、炸菜、雪

裏紅、麵筋）。飯點為民康甜飯。四式點心為：玉堂酥棗、獨佔鰲頭、千層鳳夾、百子油餅。

光此首日，史見菜式繁多，若照足古例食「滿漢全席」，其盛況及勞師動眾之處，不言而喻。

曾有人說，當年李鴻章訪港，香港也辦過一次「滿漢全席」款待李中堂。此事實為存疑，「滿漢全席」要吃上幾餐，李中堂官事訪港，公事來去匆匆，何來這麼多時間逗留在香港大快朵頤？而且，此說只為坊間耳傳，未見有文獻記載。

早年，「滿漢全席」並非在酒樓舉行，而是席設大庭院。主人家須具廣宅，內有花圃園林、亭台樓閣及客舍。

賓客吃完一餐，不會立刻打道回府，休息更衣後又再重來吃第二餐。因而賓客必有僮僕攜備衣物更換，主人家必須備有地方供賓客休息、耍樂、更衣。

滿漢全席原稱燒烤席

「滿漢全席」除豐富珍饈百味，還有諸如奏八音、唱女伶、演出大戲及木偶戲等娛樂，並有棋琴書畫等文雅事，賓客吃喝玩樂，各適其適，得其所哉！

「滿漢全席」原稱「燒烤席」，又稱「滿漢大席」。菜餚皆上上之品，除燕窩、魚翅諸等山珍海錯外，必有燒豬、燒方。酒過三巡，便進燒豬。膳夫與僕人均穿着禮服，膳夫奉着整隻燒豬，僕人以小佩刀割取燒豬肉盛於器皿，屈一膝先獻給首座尊客，尊客起箸後，其他賓客才陸續品嚐。較次之酒席則為燒方，所謂「燒方」，乃為豚（小豬）肉一大塊，並非整隻燒豬，但仍比較只有燒鴨高級。

現今若吃真正的「滿漢全席」，用料方面存在一定困難。光是猩唇、豹胎、猴腦已難求。今時今日，猩猩與花豹均是受保護動物，捕猩取唇違法，若獵豹取胎更有違人道。至於猴子種類繁多，絕大部份也列入受保護之列。

傳說吃猴腦，縱然吃的是野猴，也十分殘忍。

食桌中央挖一小洞，把猴子藏於桌下，猴頭頂部從這桌洞伸出，剃掉毛，揭開天靈蓋，以滾（滾）油淋於腦中，監生漉熟，再加酒，以湯匙一勺一勺挖嚐。

試想一下，平時吃豬腦，腦中滿布紅筋，也須把紅筋挑淨才庖燉，今活生生的猴腦同樣是紅筋密布，縱以滾（滾）油漉熟，又如何進食？據說，上世紀有一戲院家族請客，曾吃過一次猴腦。由於太殘忍，早已嚴禁此食譜。

此外，「滿漢全席」亦有吃駝峰。廿多年前，有位朋友買了一個駝峰，交由波斯富街「有利」烹調品嚐，可能由於原材料運輸時保鮮條件差，而駝峰脂肪豐富，吃上口有點怪味。

由於古例的「滿漢全席」很多食料難求或禁用，現今多已改用「貴料」代替。

大圍酒席講究餐具

且說聯邦皇宮大酒樓，由於前身國賓大酒樓曾舉辦過「滿漢全席」，因而保藏有一套 12 人用的鍍金餐具，相信是酒樓行中僅它一家有此珍藏。不過，仍有不足之處，乃欠缺高腳碟，昔日舉凡大圍酒席，四京果、四冷盤及四熱葷，均用高腳碟上枱。

講開大圍酒席，不單只餐具須十分講究，昔日大排筵席之膳桌及安排亦講究。時下筵席時興坐大圓枱，縱如 1977 年 11 月，日本 T.B.S. 電視台來港拍攝中國最矜貴酒席，當時由國賓大酒樓舉辦，每席菜金 10 萬港元另加一小費之「滿漢全席」，也是坐大圓枱。

12 人一席大圓枱，清末才流行。在此之前，飲宴用八仙枱為「開口席」，每桌只坐 6 人，即為四方枱只坐三邊，每邊坐兩人，前邊不坐客，以方便上菜。現今，八仙枱已鮮見，這由於舊宅重建，傢俬亦改用西式，要找一張八仙枱不易，尤以酸枝八仙枱。

昔日飲宴之八仙枱「開口席」，並非説每次宴會只得賓主 6 人，而是每張枱坐 6 個人，整個宴會一、二十枱或十枱八枱，作 U 形排列，中為主人家及尊客，兩列為來賓，前端中央不設枱，以便膳僕上菜。

舊例上菜為「每人每」，由膳僕捧菜登堂，一邊「讚」，一邊讓賓客觀賞。所謂「讚」乃是向賓客道出菜名及介紹此餚的材料。「讚」「賞」後，膳僕捧餚退下，按宴會人數分成小份，每人一份，再進堂端奉各人桌上供享用。無疑，時下也有由侍應分菜，但與昔日八仙枱「開口席」的分菜迥然不同。

近十多年來，內地曾出版一些「滿漢全席」菜譜書籍。「滿漢全席」據説是清代宴會，但一直被學術界視為研究清代衣食住行、風俗習慣不可少的文獻——徐珂編撰的《清稗類鈔》中，對「滿漢全席」的敘述不足 140 個字，也沒有列出菜譜。

「泉章居」客家菜

前文談及十幾廿年前，有位朋友購買一個駝峰，公諸同好，何以會交由波斯富街「有利」烹調品嚐？主要是當年秀官極力推薦此食肆。

駝峰這罕有食物，此地食肆鮮有烹調經驗，但當時自己一時托大，事前未有問及「有利」如何炮製，結果平白浪費珍饈。

且說這次品嚐駝峰夜宴，廣邀傳媒朋友共聚，原定晚上 7 時開席，第一道菜為龍蝦沙律，此冷盤理應可以預先做妥，放在雪櫃，準時奉客，但不知甚麼原故，竟然遲至 9 時仍未上枱！

雖然，當年各報章未像現今那樣實行「早版」時間，老總們可以稍遲才返報館看大版，但吃至主菜——駝峰上枱時，一方面時間已晚，另方面食物烹調有點怪味，老總們連聲「唔好意思！」「趕住返工！」先後離席。

「有利」經營了一段日子，便告結業，舖位由經營客家菜的「泉章居」接手經營。

現今內地出版的飲食書籍把我國食譜分為四

大類：魯（山東菜）、川（四川菜）、淮揚（江蘇菜）及粵（廣東菜）。這樣劃分，我覺得有點勉強籠統，以潮州菜及客家菜為例，有別於順德菜，又豈能光以「粵」便代表所有。

此地有個別寫食經作家認為客家菜賣不到好價，難以經營。其實不然，觀之「泉章居」接手「有利」舖位經營至今，悠長一段也都客似雲來，晚晚「爆棚」。

「泉章居」老闆陳錫輝兄長袖善舞，波斯富街舖位，年前以二億五千萬元易手，但「泉章居」並非從此結業，而是遷往軒尼詩道銅鑼灣廣場一期七、八樓，於 2006 年在新舖繼續經營。

為何「泉章居」遷址經營？可能一方面是波斯富街舖位賣了好價錢，另方面可能是永安集團買入銅鑼灣廣場一期，全力羅致座無虛席的食府進駐，使這人流眾多商場，更壯聲威。

手撕鹽焗雞

我認識「泉章居」老闆陳錫輝兄接近半世紀。昔日本港客家菜館，最出名的是「梅江」與「醉瓊樓」，錫輝兄未做「泉章居」前，已在「醉瓊樓」。

昔日「梅江」位於乍非道（今稱謝斐道），已結業多年，「醉瓊樓」則位於怡和街樂聲戲院側勝斯酒店。

怡和街未建環形行人天橋，風水未遭破壞時，「醉瓊樓」與對面的「豪華樓」生意滔滔。樂聲戲院拆卸重建後，現今在燈籠街仍有「醉瓊樓」經營客家菜。

幾十年前，我搞球隊，歷任球隊班主，每有賽事，必於賽前與教練、管理及球員，卜於酒樓，共聚一堂，飽餐戰飯。席上，我向各人鼓勵一番後，便由教練宣布出場球員名單及講這仗戰術，這才一齊乘車前往球場。

賽後，亦同往酒樓聚餐，檢討賽事得失。這與現今之賽前各人各赴球場，賽後各自散去，大有不

同。

球員體力消耗大，喜肉食，三牲三鳥不可少，怡和街「醉瓊樓」與大球場、南華會球場相隔不遠，我喜於此設戰飯，與眾人共聚。而且，先母喜吃客家菜，經常由舍弟基可陪同前往品嚐，我遂與錫輝兄相熟。

且說錫輝兄離開「醉瓊樓」，創辦「泉章居」，最初在深水埗經營，及至上世紀 80 年代接手波斯富街「有利」舖位大展鴻圖。

本港「沙士」時期，錫輝兄在此風聲鶴唳日子中，以無比信心在九龍染布房街伊利沙伯體育館附近的伊利大廈，買舖開九龍「泉章居」分店，十分旺市。

經營食府，首重出品。「泉章居」最出名手撕鹽焗雞及梅菜扣肉，所謂「大件夾抵食」，這兩款招牌菜，我評為全港首屈一指。

「泉章居」自設雞場，從生蛋，孵小雞，飼養成大雞以供自家做餚奉客，此種「一條龍」生產作業，出品之鹽焗雞肉質嫩滑肥美，每日也賣數百隻之多，足見獲眾多顧客認同。一直以來，我認為食鹽焗雞，以手撕最佳。

太平館的光環（一）

一直以來，太平館均標榜價錢大眾化，但亦有食家取笑其出品為「豉油西餐」；館主對此亦直認不諱。

拂開歷史封塵，太平館創辦於清代咸豐十年（1860 年），在廣州開業，是我國最早的西餐館。

創辦人徐老高，早年在廣州十三行商號任「伙頭將軍」學曉烹飪西餐；為着適應粵人口味，他烹調的西餐均加上豉油，對於世人稱太平館的西餐為「豉油西餐」，徐老高欣然受落。其後，太平館遷徙香港，出品也離不開豉油，此乃後話。

話說民國初年，南北不和，軍閥盤踞北方，以孫文為首的國民政府政要聚滙廣州市，蔣介石辦黃埔軍校；國共合作，聘周恩來任政治部主任，當年周恩來與鄧穎超在廣州結婚，也是在太平館設西式婚宴，以燒乳鴿、牛尾湯奉客。當年國共領袖之中，毛澤東亦身處廣東，此可見證於毛潤之 1949 年與柳亞子酬答之七律詩中的那句「飲茶粵海未能忘，索句渝州葉正黃」。

日軍侵華，廣州淪陷，太平館遷徙香港經營，最初設店於上環，其後遷往灣仔菲林明道，東方戲院側。

時來風送皎滕王閣，香港正處於足球狂熱，帶旺太平館，每日黃昏，冠蓋雲集，乃有「球人俱樂部」之稱。斯時也，球壇名流、大牌球星聚於太平館者，計有「輯爺」何鴻略、「肥雞」霍寶生、「波七」黃應球、「肥仔祺」郭英祺、「叉燒飯」劉松生；而籃球圈則有當年所向無敵的東方會籃球部主任本人韋基舜。

除了球壇一時瑜亮，粵劇中人亦喜聚於太平館，計有班政家成多娜、今之所謂「粉絲」的「舅爺團」鄭中樞，及大老倌任劍輝之弟、國際攝影沙龍得獎人任培。

講開任培之所以名登國際攝影沙龍金榜，在此講一下他的上榜作品《飛瀑慾潮》。《飛瀑慾潮》本是荷里活性感女星瑪莉蓮夢露主演的一齣電影戲軌，任培聘一位女模特兒，赤裸站在新界新娘潭瀑布前搔首弄姿，當年由於很少有東方女性赤裸上鏡，評審團遂評選為該年度世界攝影沙龍十傑。

話說回太平館內，藏龍伏虎，其中一人，予我印象深刻，此非別人，南海十三郎是也。

太平館的光環（二）

南海十三郎有才華，但不修邊幅，言行怪誕，每日黃昏後，約為晚上 8 時左右，便也攜同他的全副「身家」—— 一捲草蓆前來太平館。

此君進入後，循例繞場一周，然後向餐館伙記索取一枝煙仔，但沒有享用，而是夾在耳旁，四顧有無認識之士，趨前攀談。一般以為，南海十三郎會藉此黐飲黐食，非也，只為清談而已。

過了一會，南海十三郎才氣大發，口占上聯，徵求下聯，問座上有沒有人敢與他對「對」？

其上聯為「曾經紫毀苦經營」。驟聽之下，有若丈八金剛摸不着頭腦。卻原來這「紫毀」乃德文 ZWEI，意為「二次」。上聯中德合溶，意寓：「曾經歷過第二次世界大戰的艱苦歲月」。

座上懂德文者少，南海十三郎見無人對得下聯，也就洋洋得意。知他為人的座上客，不睬理，若不知機，繼續與他交談，此君便也愈講愈亂籠，英文唔似英文；葡文唔似葡文；法文唔似法文，眾人唔知喻乜，他便洋洋得意，說道這是德文，識唔識。

話說回來，太平館內，與南海十三郎交談最多的是本人，一方面基於好奇，另方面是賞識他的才華。

曾有江湖傳聞，太平山下有位紅透半邊天的粵劇「開戲師爺」，乃受教於南海十三郎，方有此成就，今兩者已騎鶴西去，無從稽考。

當年我在太平館餐飲、會友，喜坐卡位，南海十三郎前來傾談，則站在卡位旁，居高臨下，口沫橫飛，苦了本人。

菲林明道年代的太平館，「黃應球事件」哄動一時。何解黃應球與太平館又會扯上關係？

追溯至太平館號稱「球人俱樂部」時期，太平館有個樓面伙記阿初，此人善解人意，知曉每個熟客飲食習慣口味，黃應球既是熟客，阿初焉有不知之理。當年黃應球至愛飲品是「波七」，這是波打酒摎七喜汽水。波打酒（PORTER）俗稱「黑啤」，坊間傳云波打酒「行」血，女性月事期間飲波打酒可補身。黃應球喜愛於斯；友輩呼其綽號「波七」由此而來。

太平館出品之中，有一款「黃應球飯」，但未有列入餐牌，這款「黃應球飯」實際上是雞絲炒飯，專為黃應球烹造。由此可見，黃應球與太平館交情不淺。

太平館的光環（三）

太平盛世，娛樂昇平，我如常往太平館消遣。忽聞黃應球失蹤的消息，吃了一驚。

黃應球失蹤的那個晚上，我曾與他匆匆打個照面。當時我揸私家車載住籃球球星「蛇腰」吳乙安，他亦車載體育記者錢景麟，我們迎面相遇，互打招呼。世事難料，誰料到這是最後一面，他突然失蹤，人間蒸發。

每晚，太平館除了球人外，還聚集大批體育記者，我得知黃應球失蹤後，立刻載了 5、6 個體育記者，揸車往淺水灣石澳方面尋找他的蹤迹，希望發現一些蛛絲馬迹，但卻一無所獲，事後在上環三角碼頭發現他的私家車。

後來，據報道，該晚我與黃應球打個照面後，黃錢二人往六國酒店仙掌夜總會消夜，隨後黃應球送錢景麟回家，然後獨自揸車打道回府，途中遭歹徒截車綁架，押往淺水灣叢林，即晚遇害，埋屍淺水灣草叢。歹徒殺害黃應球後，把他的私家車駛往上環三角碼頭停泊，混淆警方偵查範圍。

話說回菲林明道時代的太平館，著名食譜有：煙倉魚、燒乳鴿、焗蟹蓋及瑞士雞翼。

太平館在餐廳後欄天井飼養乳鴿，乳鴿年幼未曉進食，由伙記嘴餵；有客人點食燒乳鴿時，才即劏即燒，汁料可口，大受歡迎。早年灣仔地區有不少中型舞廳，諸如金鳳池、巴喇沙，「火山孝子」帶舞小姐往太平館宵夜，舞小姐多會「打包」一隻燒乳鴿帶返給家中的「表哥」（男朋友）享用，我們取笑此等「火山孝子」資敵。

至於焗蟹蓋，此為太平館始創。把蟹肉啄碎釀在蟹蓋內焗熟，蟹蓋四周略焦，蓋內蟹肉香滑可口，備受食家讚賞。其後，不少食肆爭相倣效出品。

此外，煙倉魚為本港西餐獨有食譜，港澳一水之隔，澳門新馬路中央酒店地下的麗宮餐廳及對面的美國樓餐廳，亦倣效出品，以此著名。

另一著名食譜瑞士雞翼，本是甜酸醬燴雞翼。昔日唐人西廚講英文，發音不正，遂把甜酸醬叫做「瑞士醬」，用甜酸醬燴雞翼，「瑞士雞翼」之名由此而來。

即食麵的前世今生

即食麵，中國內地稱為「方便麵」，今時今日，大行其道；常見有旅客攜同即食麵乘搭航機，要求空中小姐予以開水泡食。

談及航機乘客向空中小姐索取開水泡食即食麵，曾有報道，一位中國內地女乘客，未能向機艙服務員索得開水泡麵，便自行取用；泡麵後竟然用麵水潑向機艙服務員，如此野蠻舉動，在網上瘋傳。

話說回現今的即食麵，源於二次大戰後，時為1947 年，當年有一個世界性，名為「善後救濟總署」的機構，在世界各地派發糧食、救濟品，救助因戰爭家破人亡、流離失所、生活困苦的大眾。

當年，香港地區「善後救濟總署」負責人，是華仁書院的「耶穌會」侯神父。

「善後救濟總署」從美國運來一批麵粉，以美國的飲食習慣，派發給生活困苦的市民製造麵包。

然而，廣東人絕少會自己造麵包，縱然搓麵粉做麵條亦絕無僅有，不似北方那麼流行。由此，很

多家庭收到救濟麵粉後，索性拿到街市出售，套取現金，應付生活所需，如此一來，便失去「救濟」的意義。

本港救濟機構，有見於此，便主動把麵粉打成麵條，派發給待救濟的家庭。然而，這名為「救濟麵」的糧食仍未能大受歡迎。究其因，乃是外國不像廣東人用「梘水」及雞蛋打麵，因而打出來的「救濟麵」俗稱「白麵」，麵身沒有味道。

在這段日子中，有位聰明人製造出用開水泡食的即食麵，取名「百吉麵」；並附有兩粒味粉，泡成麵湯享用。

「百吉麵」面世，上世紀 50 年代初十分流行，當年我在美國留學，家母經常郵寄大批給我佐膳；很多在英國留學的同學，也食「百吉麵」過活。

60 年代，無線電視開台，即食麵另一品牌「公仔麵」在無線電視大賣廣告，鋒頭之勁，一時無兩。

天地轉，時光急，如今即食麵品牌多若汗牛充棟，有本地出品的、有來自中國內地的、有來自韓國的、日本的及東南亞其地地區的，可真琳瑯滿目。

恕乏介催

時下飲宴請客也是品嚐味道為主，俗語謂之「食嘢食味道」，因而，識飲識食的人，評價菜譜的優劣，必從「色」「香」「味」三方面着手。

事實上，每個人的口味、愛好各有不同，如果單純從菜餚的價格平貴，作為飲宴請客的標準，持此論調的人只顯示他對飲食文化沒有認識而已。

飲食文化淵深博大，古語有云：「做酒容易，請酒難」，光是如何請客，便大有學問。

慣例諸如嫁娶、壽筵、入伙、啓業，甚至學業有成，飲宴請客也會發帖（請柬）。

現今的請帖，不同類目，多已由印務公司印備，主家選擇適用之請帖，只須加印宴會地址、日期、時間及主人家名號便行；早年灣仔區有一條橫街，坊間俗稱「請帖街」，集中這些專門印請帖的印務公司，成行成市。

細看現今的請帖，你會發覺格式與昔日稍有不同，最明顯的現今的請帖，沒有「恕乏介催」這句詞語。所謂「恕乏介催」，乃表示屆時敦請大駕光

臨，不再催促赴宴。

「帖」是禮儀，發帖也須講究禮儀。

未知是否如今生活節奏緊張，請帖絕大多數經由郵政寄出；昔日由專人送帖之舉，已絕無僅有。

早年，飲宴請客，事非尋常。當時發帖，須用一個「拜盒」，盛載請帖，由專人攜同一份列有賓客名單的「知啓」，把請帖送交受邀請的客人。

所謂「知啓」是一份印有約 24 行格的表格紙章，每一行格分上下兩格，上格寫有邀請的賓客芳名，下格留空，該賓客收到請帖後，便在「知啓」名字下的下格，寫上一個「知」字，表示屆時當會赴宴。

何解主人家派帖要備有「知啓」？

這一方面可以預計赴宴人數；另方面以此編排座位，避免出現「三唔識七」欠溝通的尷尬場面。而且賓客紛踏而至時，負責招待的知客攤開「知啓」，在赴宴的賓客名字下放上一根牙籤，從而在埋席時統計人數，通知酒樓實際上開多少席；及知道誰人到宴，誰人缺席，以免怠慢賓客。

豬羔撈飯

二次大戰太平洋戰爭，本港日治末期，米糧短缺，日本佔領政府只能供應日本人稱為「大根」的蘿蔔作糧充飢。由於日本人生活慣食蘿蔔，因而港人呼日本人為「蘿蔔頭」。

坊間流傳，蘿蔔「破氣」，而從營養學來講，過量進食蘿蔔會患上「玉蜀黍症」（腳氣病），可以致命。

那年代米糧缺乏，能有雜糧餬口，已屬萬幸，遑論肉食，市民營養不足，皮黃骨瘦，比比皆是，及至戰後和平初期，市民體質仍然潺弱，成人體重大約只有 100 磅左右。

記得 1948 年和平後，灣仔東方戲院門口大堂，放置有一個量計體重的「磅」，閣下若要知道自己的體重，企在磅板上，放入一毫子在收費口，便會有一張印上閣下體重數字的小卡彈出，閣下有多少斤両，一目了然。家兄基堯及李氏健身院的「香港先生」關炳康，往東方戲院磅重，均逾 140 磅，圍觀者莫不讚嘆，稱之為「大隻佬」。

講開李氏健身院，在此順記一筆，學員之中有位「山東差」楊永凱（早年來港任職警察的北方人，港人均稱之為「山東差」）體重約 160 磅，竟然號稱「天津巨人」。

話說回香港日佔年月，先嚴攜我輩一家大小、僕婢遷居「獨立國」葡萄牙的澳門，避開戰難。然而，在此戰爭歲月，澳門的米糧副食品供應也不均衡。

當時，由於油水不足，澳門流行食「豬羔撈飯」。豬羔也就是凝固後的豬油，豬油凝固後呈奶白色，有別於呈淺黃色的牛油。豬羔無須冷藏，用膳時勺取少許，置於熱飯中，加入「老抽」（醬油）混拌而食，倒也甘香，是否可口？則見仁見智。

近年來，港人多講究養生，說甚麼豬油膽固醇高，不宜多食。然而，在那艱苦歲月，能夠裹腹活命已足矣。

早前，有的「食家」行文，大篇幅講「豬羔撈飯」。其文章講的豬羔，乃指燒豬滴下來的油。由於燒豬塗有五香粉烤燒，其滴下來的油，別具香味，為有的食家大力推崇。查實，此由燒豬滴下來的油，業內稱之為「下欄（音蘭，次貨也）」，這與傳統的豬油凝固而成的豬羔是兩回事。

食的環境

中國人飲食環境，講究燈火輝煌、寬敞開朗；歐美人士則喜於陰陰沉沉，視為如此才有氣氛。

在此歐風西雨的薰陶下，本港有不少食肆，尤其是西餐廳，照明亮度不足，倒有點像要摸黑飲食。

在此種「黑麻麻」環境下飲食，分分鐘「中招」。記得有一次往新西蘭（舊稱紐西蘭）旅遊，晚上在一家夜總會吃晚飯，餐廳燈光陰沉，伸手不見五指。我當時進食，稍一咀嚼，便發出「咯」的一聲，心知不妙，已察覺中招，連忙問坐在側鄰的龍國雲（食家陳非）：「你估我咬到乜嘢？」陳非十分聰明，隨即答道：「甲由。」我當場喪失食慾。

時下本港食肆，除了光線問題外，室內溫度也是一個問題。本港食肆也有安裝冷氣，所謂「冷氣」，正確的講法應該是空氣調節，調節室內適當的溫度。

但如今普遍現象，多數食肆也會把冷氣開得很大，縱然已經「立冬」，除了仍調低至 21 度或 22 度之外，送風甚勁，客人入座，女士們要褸上

披肩；男士須穿着外套或西裝，否則捱凍，食完餐飯，分分鐘會傷風。

有等食肆認為，縱然堂上溫度較低，但備有披肩供客人使用亦足矣。查實，這並非待客之道，客人捱着凍飲食，正所謂「食龍肉都冇味」。

有一次，朋友千金負笈美國，返港度假。我盡地主之誼，於某食府設宴款待這位世侄女，及她的兩位美國同學。該食府冷氣開得大大，世侄女之同學不禁好奇，問道：「點解香港人喜歡喺冷風中食飯？」

有人說，飲食習慣會隨着社會環境、際遇而改變。本港自從經歷「沙士」疫症後，食肆流行「公筷」。

過往習慣，各自以個人食用的筷子挾取共享之餸菜，涉及口沫傳染，不符公共衞生，從飲食衞生角度來講，設有「公筷」無可厚非。

然而，有關「公筷」的一些問題，從來也沒有人作出解釋。例如為甚麼「公筷」必然設放右邊？個人食用筷子放在左邊？為甚麼「公筷」必然是白色或象牙色的淺色筷子，而個人挾餸入口的筷子是黑色？大小食府千篇一律，此一規定由誰定下？何時開始？問遍業界，沒有答案。

當紅炸子雞

與朋友共膳，友人說及某某食肆的炸子雞認真一流。我順口答稱：這只不過是「工多藝熟」而已。

炸子雞之所以盛行，應拜酒席「到會」所賜。早年，本港富貴人家及有功名之府第，很少會在酒家設宴，其後發展到有等「濶佬」，為了「慳雞」（省錢），也利用住宅地方寬敞，有所招待親友時，索性在家中設宴。但由於家廚未必懂得烹調大圍酒席，便僱請包辦筵席店家上門「到會」，以家中廚房辦酒席。

一般「到會」，由於昔日住宅廚房細，筵席店家除了派兩個廚師、一個分餸外，並攜同一個炭爐前往，借用主人家廚房之餘，把炭爐放置在後樓梯或後門烹飪。如今，基於防火及環境衞生投訴多，「到會」亦告式微。

舉凡「到會」，菜譜之中必有炸子雞。何解如斯？這與筵席店家慳時慳力有關。「到會」前夕，筵席店家便已劏好雞隻，上好醬料，吊鬆吹乾，屆時放落燒熊的油鑊，一炸便可，既慳功夫、又慳時間，也便成為「到會」例牌菜式。

炸子雞美名為「當紅炸子雞」，寓意主賓當時得令，好意頭。然而，高級食府三鳥食譜，多見是「金華玉樹雞」。

「金華玉樹雞」是蒸雞，蒸雞雞身要靚，必須用龍崗雞。記得有一年，有某飲食大集團宴客，筵開 52 席，菜譜有「金華玉樹雞」，然而，以此飲食大集團之力，一時之間也難購集 52 隻龍崗雞奉客。現今，很少人講龍崗雞，多數講清遠雞；尤有甚者，更標榜清遠走地雞為佳品。

昔日，一流食府很少用清遠雞，只因清遠雞斤両不足，僅斤零重左右，俗語謂之「冇睇頭」。所謂「走地」，指養雞人家很少用飼料餵養，而是放任雞隻在院內走動，啄食泥土中的黃蟪（音犬）（蚯蚓）或甲由；此等雞隻俗稱「走地雞」。

講開養雞，《吾土吾民》作者林語堂先生在他的《生活的藝術》一書中，講及養雞之道，稱道廣東人懂得用飼料糟雞。如今，所有雞農也以魚粉、粟米或以水拌剩飯作飼料飼養。

話說回「金華玉樹雞」，乃雞肉切片夾着金華火腿片，再伴以菜莞（音遠）。講開此「莞」字，有段古：話說城中某大濶佬宴客，着博士祕書寫菜單，祕書把「莞」字寫成「薳」字，大濶佬明知祕書寫錯字，不便言明。未幾，祕書離職，有說導火線是一字之謬，人言人殊。

鷄蓉燕窩 七毫
油泡螺球 壹元四毫

白芍螺片 壹元六毫

雲腿螺片 壹元四毫
蚧燒菜遠 六毫
青豆鴨羹 六毫

紅炊拑魚 五毫
青豈蚧羹 七毫

蝦子生根 四毫
雲腿拼鴿片 壹元式毫
雲腿拼鷄片 壹元正
油泡鷄肝片 八毫五仙

掛爐大鴨 式元式毫
大地田鷄腿 壹元正

菜遠蝦球

（大蝦祿時價）

窩貼大蝦
清蒸烏魚

紅炊烏魚
紅炊班脯 五毫

蚧拑竹笙 六毫五仙
什錦湯 五毫

鳳入螺幃 壹元式毫
燒蒸 屈乳鴿 七毫半

清湯魚肚 七毫
薑芽鴨片 六毫

大塊田鷄片 壹元二毫

生根田鷄 六毫
炒芙蓉蚧 五毫
薑芽鷄片 七毫

鷄皮榆耳 四毫五仙
粟米鷄丁 五毫五仙

鷄蓉粟米 三毫五仙
鷄蓉露筍 八毫五仙

杏仁合桃鷄丁 五毫五仙
龍鳳鴛鴦 八毫五仙

干燒 **鳳尾扒翅** 六十元正 三十五元

鼎湖 **紅燒鮑翅** 海碗十二元 大碗八元

羅漢齋 大碗五元 中碗三元

小例 **紅燒包翅** 四元 壹元八毫

蚧黃大翅 壹元八毫

蚧蓉大翅 壹元六毫

爛鷄大翅 壹元五毫

蚧蓉生翅 五元五毫

爛鷄生翅 五毫

蚧黃燕窩 壹元正

乾燒鮑片 二元二毫

紅燒鮑甫 九毫五仙

脆炸皮 **子鷄** 一只二元八毫 半只一元四毫

片皮燒鷄 三元二毫

鹽焗鷄 一只二元六毫 半只一元三毫

鐵扒 **子鷄** 一只三元二毫 半只一元六毫

著名八寶 **燒鷄** 每只四元

蘇辣子鷄 七毫

滑鷄球 八毫五仙

豉油 **香鷄** 一只二元六毫 半只一元三毫

雀肉燒鷄 五元正

碎蒸 五毫五仙

羅漢齋 **扒鴨** 一只二元二毫 半只壹元二毫

時菜 **扒鴨** 一只壹元八毫 半只九毫

陳皮 **大鴨** 一只壹元六毫 半只八毫

鷄子窩炸 七毫正

蚧拑白菌 壹元二毫

湯泡腎球 六毫五仙

陳皮鴨掌 五毫

口磨廣肚 八毫五仙

大鏾雞

上年紀的「老香港」，當記得早年電台方榮講酒肉和尚濟公傳時，最喜歡講大鏾（音線）雞、牛白腩，及「反轉豬肚」（歇後語——係屎）此一口頭禪。

現今，坊間春書寫大鏾雞，多寫為大「剬」雞。查實，這個「剬」是俗寫，字書沒有這個「剬」字，正確的寫法是「鏾」。字書解釋，雄雞去勢謂之「鏾」，俗稱「閹」，與宦牛、閹豬、騸馬同義。

早年，常有閹雞佬孭住布袋，沿街叫喊「閹雞」、「閹貓」。舉凡「閹雞」，閹雞佬撐展生雞仔（小公雞）雙翼，反轉按在地上，然後用利刀或銅片，在斤零重的生雞仔腋底，剔開一個口，然後撐開裂口，伸入匙羹，把睾丸挖出，隨後在裂口插上雞毛；裂口不再流血，自動癒合，大功告成。

香港日佔時期，日軍徵用我家羅便臣道大宅，我家舉家遷住太和醫院，亦有養雞作膳。當時見有西醫「閹雞」，閹後要替生雞仔縫針；此有別於唐人閹之獨步單方。據說唐人閹雞手法，源自三國時

代的華陀的民間「閹雞」術，委實令人拍案叫絕。

到底甚麼人？甚麼筵席會食大鐵雞？這多是昔日商舖過時過節、埋年開年「打牙祭」，伙記人多，大鐵雞斤両足，烹熟後作白切雞上枱，非一般雞項可比，一圍枱若非一隻大鐵雞唔夠食。

話說回閹雞佬物盡其用，把閹取出來的生雞仔睾丸，集中起來，賣給酒家，酒家以此烹調作食譜，諸如炸作熱葷「雞子戈巴」。

民間飲食，多趨騖「以形補形」，雞子乃成為補品，早年宴會筵席之熱葷，常有「雞子戈巴」。但大排筵席，少不免有「堂客」（女賓），若熱葷食雞子，有點尷尬，因此，酒家寫菜，必諮詢主人家，賓客之中有沒有女賓，才會準備是否食雞子。

講開宴會筵席熱葷，早年為八熱葷，後來因嫌光是吃熱葷，已花耗不少時間，而且吃完八個熱葷，已經差不多半飽，餘下佳餚也懶得動筷，遂改為四熱葷，近年進而減少至兩熱葷，貴精不貴多。

熱葷

昔日飲宴，「熱葷」不可缺。

上世紀 30 年代之前，筵席往往深宵才「起筷」，如此一來，早到賓客，多作「手談」（打麻將）消遣。其後，老闆們每當有宴會，便自動提早出門，於下午 3 時或 4 時左右，前往飲宴酒家打牌。

由於開枱距埋位入席有一段時間，總不能饕腹以待，遂於今所謂之「下午茶」時間，便會先食一些粉麵、小點之類，俗稱「打酒底」，直至晚上 8 時才入席。一般筵席，飲宴至深宵 11 時才曲終人散，各歸宮殿，打道回府。

熱葷是筵席的頭道菜，一若西餐的頭盤，十分講究。我曾經講過，早年宴會筵席為八熱葷，後來因嫌光是吃熱葷，已花耗不少時間，而且吃完八個熱葷，已經差不多半飽，餘下佳餚也懶得動筷，便減為四熱葷，到了 30 年代，宴會菜譜已經為兩熱葷。

講究的熱葷，有「蟹黃官燕」。官燕與一般

燕窩不同，官燕又名貢燕，顧名思義，乃昔日藩國進貢天朝的貢品。筵席用的官燕以越南的南安燕盞為主，每客一盞；至於蟹黃（蟹羔），不能帶有蟹肉，否則便退回廚房，另行烹製。

另一熱葷是「白灼響螺片」。此一熱葷，今已絕響。

70 年代，吾友「電話陳」（陳澄郭兄）獲獨家經營按鈕分機電話機，生意滔滔，財源廣進。陳兄發達後，禮詢於我，問及他可曾有甚麼美食未曾品嚐過？我告之此為「白灼響螺片」是也。

有云「欲食海上鮮，不論腰間錢」。陳兄禮邀我帶他往品嚐「白灼響螺片」。老馬識途，我等兩人，嚐遍本地高級食府，也未能吃到合水準的「白灼響螺片」。未幾，聞得澳門葡京酒樓能烹製「白灼響螺片」，正所謂「千金難覓心頭好」。當日雖時為年卅晚，我仍與「電話陳」聯袂「過大海」品嚐。然而，廚藝仍不對辦，未夠正宗。正宗「白灼響螺片」，乃把螺片切割成「燈盞」形，夠厚身，有「嚡頭」。其後，酒樓經理表示可以按照我的要求，翌日再做一席。唯翌日便是年初一，我們須返回香港過年，也便作罷。「電話陳」直至騎鶴西去，也未食過真正的「白灼響螺片」，實屬遺憾。

釀焗禾花雀

品嚐美食要講究季節，此所謂「時令」。

每歲農曆九月，深秋時份，禾花雀大造，食府菜譜多有「釀焗禾花雀」，不少老饕視為佳餚，我家族識飲識食，家兄尤喜此餚。

傳說中，新界有位鄉紳，每年禾花雀季節，也前往敝鄉三水，設「禾花雀」宴，大快朵頤。

此「禾花雀」宴，全部菜餚均以禾花雀為主角，釀焗禾花雀不在話下，甚至連白飯，也如同煲仔滑蛋牛肉飯一樣，配入禾花雀一起煲；酒也用禾花雀浸入。此雖然做到實至名歸，但一圍酒席，每客食十多隻禾花雀，未免有點嘩眾取寵，暴殄天物。

有云：「鹹魚白菜，各有所愛」，我卻嫌禾花雀骨摻摻。

禾花雀是候鳥，每年由東歐東遷，飛至亞洲北部，然後再飛來中國，再南飛聚於廣東三水。

禾花雀聯群結隊而來，晚間棲身芒草叢。芒草狀似蘆葦，葉側有刺，用手觸摸容易割傷。每天黃

昏日落，一群群的禾花雀盤旋在芒草叢上空，準備棲宿，但牠們並非緩緩降落，而是像俯衝轟炸機一樣，俯衝而下，聲勢驚人。

捕獵禾花雀的獵戶，早已把捕網平鋪芒草叢上，及至禾花雀群降落後，上空了無雀鳥之時，便燃放鞭炮，驚嚇禾花雀飛起，隨即把捕網四端扯起，有若漁翁撒網，一網打盡。

禾花雀落網後，在網中不停掙扎，由於其體積細小，掙扎時會互相碰撞，因而獵戶捕得後，馬上扭斷雀頸運走，以免損及肌肉脂肪。

一直以來，有這麼的一個傳說：禾花雀飛入海，會變成黃花魚。這只為以訛傳訛而已，其之所以有這麼一說，皆因禾花雀「過造」後，緊接着便是黃花魚「當造」之時。

近年來，禾花雀賣個好價錢，正所謂「匹夫無罪，懷璧其罪」。當禾花雀飛抵中國北部時，已有獵人用散彈槍，射殺禾花雀，經急凍處理銷售，因此，我們進食銷自北方供應的禾花雀，往往食着鐵砂。

近年，中國政府把禾花雀列入受保護動物，老饕們又少了一項美食了。

全港首創通宵營業（一）

現今，食肆 24 小時營業，比比皆是。尤其是我提出俗稱「賭波合法化」的足球博彩，獲得港府立法通過後，餐廳、酒吧通宵轉播英超聯賽、世界盃賽事，愛好足球球迷、喜歡賭波人士，呼朋喚類，結伴夜店睇波，樂不可支，香港名副其實是城開不夜。

拂去封塵，半世紀前，本港夜生活花團錦簇，但「通頂」營業的食肆絕無僅有，只「怡香」一家而已。

「怡香」老闆九叔，本是推木頭車賣潮州粥的街販。上世紀 50 年代，舖租平，九叔在銅鑼灣軒尼詩道 480 號與波斯富街交界，租得一個舖位，經營潮州飲食「打冷」。怡香小本經營，啓業之初十分簡陋，沒有甚麼堂皇裝修設備，舖面地面為鄉間常見，容易打理的大紅階磚。

當年我搞波，出任足球、籃球領隊，與各大報章體育版編輯、記者熟絡。體育版截稿較早，一般為每日凌晨零時便交版，編輯、記者放工往消夜或

「手談」。怡香開張後，《星島日報》體育版編輯黎振兄告知我，怡香消夜「食得過」，既然有此好去處，何妨一試。

我們在怡香消夜的消息傳開後，各報體育版老編、大記，紛紛前來聚會，大擺「龍門陣」，其中《明報》劉肇基兄、《華僑》吳基鴻兄、《晶報》黃緆惠（大口），每夕均入座，體壇人士稱我們為「怡香集團」，在怡香商量球國大計，查實只為圈中捕風捉影而已。

當年一般夜店，鮮有空氣調節，多數吹風扇。九叔感恩圖報，專誠在閣仔安裝了冷氣機，夏天我輩往宵夜時，請上閣仔，開冷氣招呼，專門享受，地舖仍只吹風扇。記憶中，當年粵語片導演黃卓漢先生在怡香宵夜，亦只入座地舖，九叔未有招呼上閣仔嘆冷氣。

漸漸的，九叔與我熟絡。一夕，他對我表示，有意作通宵營業，做埋凌晨開工人士，例如三行佬、報販、早更巴士司機、電車司機等人士生意，但憂慮到夜生活中的夜總會，也只營業至凌晨 2 時便打烊，則食肆開通宵的話，有沒有可能？

全港首創通宵營業（二）

怡香想搞通宵檔，九叔唯恐觸犯法例，向我請教。助人為快樂之本，當年我年少好義，兼且熟識香港法例，告之港府沒有不准食肆 24 小時營業的條例，只是酒牌規定，每日凌晨 2 時後，娛樂場所及食肆不准賣酒而已；若其時怡香在凌晨 2 時後仍營業，夜遊人士有一好去處，何樂而不為。

既然九叔有此心意，自己則樂於拔刀相助，表示義務在怡香打躉坐到天亮，若有警察上門查牌，由我出頭應付。

有了我的承諾，九叔便放膽通宵經營，也由於我和各報體育版編輯、大記在此聚會，加上有不少足球、籃球球星亦來湊熱鬧，各報體育版亦有報道，成為當時除了「太平館餐廳」外另一個球人、球事的熱點及通宵蒲點，圈中人及夜遊人士如蟻附羶，用時下的潮語來講，怡香生意「火紅、火紅」。

怡香生意「火紅」，九叔大展鴻圖，租用禮頓道距保良局不遠兩個舖位，生意滔滔。

怡香在禮頓道的時候，一夕，一對年輕夫婦抱

着一個突患「驚風」的嬰兒經過，手足無措。我在內宵夜，見狀立刻用我停泊在門口的白色平治跑車送他們往附近東院道的東華東院救治，事隔經年，這位嬰兒，如今已是中年人，未知該嬰兒父母有否對其講及當年往事。

有云：「福兮禍所伏，禍兮福所倚。」突然晴天霹靂，怡香遭上停牌厄運。事緣於怡香有位伙記，在店舖門外行人路浸滷水鵝時，滷水濺污行經該處的一位男士西褲，該男士着九叔把滷水攤搬入些，勿阻行人。然而，九叔發達後，財大氣粗，反唇相稽，說道「警察都唔管我，點到你管」。

世事往往便是如此湊巧，正所謂「啱啱遇着剛剛」，這位男士正好是位「衞生幫」，此衞生幫不是別人，正是當年全港羽毛球男子單打冠軍。有見九叔如此囂張，遂絕不留情，按例罰怡香停牌，此正是「不怕官只怕管」。

九叔走投無路，向我商借 6,000 元，我未予答允，表示倒不如換一個方式，入股 6,000 元。因為如果借的話，蝕了便血本無歸，但入股則蝕賺亦有條數計。不久，怡香復牌，生意一帆風順，其後在勿地臣街自置舖位。我間中仍往怡香宵夜，九叔已沒有以前那麼客氣，看來是對我不肯借錢之事耿耿於懷。

潮州鹹蟹

香港譽稱「美食天堂」，大江南北、中外美食匯聚於此，有其歷史淵源。

前塵往事，自從 1949 年以來，中國大陸各地居民紛紛來港棲居，帶來各地民風飲食，京、滬、川、粵佳餚，琳琅滿目。本省菜餚之中，潮州菜亦佔一重要席位。

話說本港開埠之初，潮州人已來港經商，當年大商賈多是潮州人及客家人。

當年英國人要把這個漁港建成都市，大興土木。

且說客家人來港，以經營俗稱「打石」之石礦業為主。期間，五華縣打石工人，紛告離鄉別井，南來謀生，族群中，以鄧氏「打石六」，最為港人知曉。

至於潮州人，則經營貿易生意，主宰當年的「南北行」。

早年，潮州人已在南洋：馬來亞、星加坡、暹羅等地謀生。「南北行」的潮商在南洋買入當地大

米，輸銷本港及中國大陸；同樣地銷售中國絲綢土產往南洋，經年累月貿易無間。

潮州人在港經商，也帶來潮州飲食習慣。早年，本港的潮州飲食只屬小食，沒有大圍酒席。

本港第一間潮州菜館，名為「天發」，位於上環三角碼頭。此店門面窄，只兩扇掩門，左右門側各有一飾櫃，飾櫃內各放置一個大玻璃缸，缸內貯有浸熟的鹹蟹。

這種鹹蟹之炮製，別具一格。手法是先行煲滾鹽水，注入甕內，然後把洗乾淨的蟹，放入甕內浸死。當有所需要品食時，才取出斬件。斯時蟹肉鮮美，蟹羔溢流，大快朵頤。

我家族在暹羅曼谷分店經理偉芝伯（林偉芝先生），每有來港旅遊、述職，我輩在大同酒家或陸羽茶室設宴款待，偉芝伯均不甚滿意，只喜歡在我陪伴下，前往三角碼頭「天發」食鹹蟹。

此外，偉芝伯也喜歡食潮州翅。潮州翅別樹一幟，湯水十分濃竭；雖然筵席多為大鮑翅，我則喜歡食潮州翅。

潮州暹羅燕窩酒家

潮州人食海產，以蟹及龍蝦居多。我最欣賞的是蒸龍蝦，蒸熟後醮以桔水而啖，無以上之。

但是，潮州海鮮食譜，卻沒有南番順的「蒸魚」，而所吃的烏頭或大眼雞，多是冰凍，或席上用爐即熱。

話說回潮州蟹譜，除了我講過的鹹蟹外，潮州凍蟹亦為美食之一。

民風不同，食法各異。我到過美國三藩市景點「漁人碼頭」，他們食蟹，保持原始方式，將螃蟹放在大電油桶內煠熟。

且說潮州海鮮，有一種魚名叫「鱟」（音猴），這是原始生物，為魚類甲殼，身長兩至三尺，魚頭魚胸闊大，頭部上面有單眼一對；後側有腹眼兩個；下面有口及胸腳五對，胸腳有鉗。李時珍的《本草綱目》撰為：「鱟背上有骨如角，高七八寸，每過海相負於背，乘風而遊，俗呼鱟帆。」

鱟生存了幾百萬年，有異於一般魚類的是，牠

的血是藍色。鱟之在本港，多見其群聚元朗鄉間沙灘曬太陽。

據說，鱟對病後療補很有效。香港本土人士不吃鱟，但潮州人喜食此魚，並用作熬湯，鱟卵則可以炒食。昔日，灣仔洛克道新光潮州酒家，經常有鱟湯及炒鱟卵供應。

後來，鱟列入受保護動物，絕迹餐餐。

且說上世紀 60 年代，本港潮州菜未有大圍酒席，大排筵席宴客，很少食潮州菜。直至「精工錶」香港總代理黃子明先生，在銅鑼灣百德新街開設「潮州暹羅燕窩酒家」，潮州菜筵席宴客才告發揚光大。

黃子明先生是暹羅華僑，他進軍本港飲食界，原意是推廣燕窩，兼營潮州菜。

黃子明先生用人得宜，聘用的經理別具眼光，店中菜譜加入粵菜，果然打響名堂，高朋滿座。

黃子明先生的潮州菜館打響名堂後，大展鴻圖，在上環及尖沙嘴分別開設兩間「金島潮州酒家」，另聘綽號「酒王」黃德毅先生主政，可惜未能打開局面。

燉海狗魚（時價）　包燉水鴨（時價）　鷄脚山瑞二元正

鷄脚鮑魚貳元二毫　燉三脚鴨壹元八毫　三脚燉鷄三元八毫

扒金錢菇七毫正　玉竹燉鷄一元八毫　燉香露鷄三元二毫

原盅新北菇一元五毫　香露乳鴿一元正　花膠乳鴿一元二毫

★外江鹵味

鹵猪生腸三毫　京都油鷄四毫　外江油鴨三毫

鹵水猪脷二毫　紅汁猪吐二毫　佛山扎蹄二毫

異味鹵蛋二毫　鹵水腎肝三毫　鹵水大腸二毫

▲▲著名燒烤

燒靚猪膶二毫　燻靚排骨二毫　燻靚肥鵝二毫

燒金錢鷄四毫

蚧肉露笋 九毫五仙
清燉冬菇 四毫五仙
燜白鴿脯 壹元二毫
窩貼石斑 壹元二毫
生炒排骨 三毫
鷄蓉時菜 四毫
杏花鴨片 六毫
花膠鷄絲 四毫

鐵扒乳鴿 七毫五仙
果汁班片 八毫
大地猪手 三毫
炒咕老肉 四毫
酥炸珍干 五毫
蠔油珍干 五毫
鷄蓉龍腸 四毫
桂花魚肚 四毫

珊瑚鴿甫 壹元六毫
滑石班球 六毫
鴨汁魚唇 四毫
蒜子瑤柱 六毫
楊州哥吧 壹元正
薑芽鴿片 八毫
鴨汁花膠 四毫

◎原盅補品

鮮蓮冬瓜盅 壹元六毫
廣肚鷓鴣（時價）
杏元水魚 壹元二毫

烹調術語正字（一）

有一飲食集團周年聚餐，席間設有遊戲節目，考考席上諸君，誰個知曉烹調方式最多。

如果是口述的話，則必然是廚師們佔盡上風，但若然要付之筆墨書寫，入慣廚房的「大司務」，一時之間會摑晒頭。

今在此把字書中有關烹調術語正字列後，以供參考：

「竭」（音傑），煲粥落水少，稱為竭粥；與竭相反的是煲粥時落水過多，便是「稀」。

但煮飯與煲粥不同，如果煮飯落多了水，便是「糷飯」。

「糷」（音爛），此為正字，坊間多寫為「爛」，這是俗寫而已。

同樣，形容飯身形狀的有「米索（音削）」。

「米索」同樣是煮飯落多了水，與「糷」差不多，只不過是程度不同。「米索」字亦引伸至形容一個人的體質，稱體質較差的人為「米索仔」或「潺仔」。

「滆」（音窩），這個字多用於蛋類烹飪，煎蛋時稍熟，蛋黃呈糊狀，常見的食譜有「滆蛋牛肉飯」，但時下很多食肆的菜牌寫作「窩蛋牛肉飯」，實屬謬誤。

這裏必須闡釋一點，有些人會以為「滆」是廣東話字音。查實，「滆」是古代流傳下來的正統漢字，我國著名的字書，許慎的《說文解字》中已有記載：「滆，多汁也。」

「滾」（音滾），煲沸謂之「滾」，煲水煲至攝氏 100 度謂之「滾水」。現今常見把「滾」字寫成「滾」字；「滾水」寫成「滾水」；廣東俚語之「滾水漉腳」寫為「滾水漉腳」。

查實「滾」乃大水流動貌狀，古代字書已有詮釋，今之詞語則有「滾動」。

「煠」（音若習），食材用清水加熱至熟透，謂之「煠」。廚房烹調有所謂「白煠」。

與「煠」近似的是「瀹」（音若灼）。

「煠」是食材用清水加熱至熟透，「瀹」則食材放落「滾水」中，稍熟便取出享用。時下多以「灼」字代替「瀹」字，例如把「白瀹響螺盞」寫成「白灼響螺盞」，「白瀹基圍蝦」寫成「白灼基圍蝦」，實屬謬誤。

烹調術語正字（二）

新春菜譜常見有蝦品佳餚「嘻哈大笑」。菜譜的寫法錯矣，正確的寫法應該是「欺（音欺）欭（音蝦）大笑」。

時下把「欺欭大笑」寫成「嘻哈大笑」，主要由於「欺欭」乃是大笑之狀，嘻嘻哈哈歡天喜地；既為蝦品，「欭」「蝦」同音，酒樓先生取易不取難，大筆一揮為「嘻哈大笑」，廣為流傳。

講開蝦品，有一烹調術語與蝦有關，此為「瀹」（音灼），常見的有「白瀹基圍蝦」。所謂「瀹」，是把食材放落滾水稍煮，稍熟便享用。

大江南北，廚藝烹調有所謂「打饘（音憲）」。「饘」是用豆粉、豉油拌成，加油熱後呈糊狀，拌以肉類食材，使其香滑可口。今見有些食經專欄作家，把「饘」寫作「芡」。查實，「芡」是植物中的「芡實」簡稱，作家尚且如此，難怪揸鑊鏟的廚房師傅也會寫錯。

這裏順便一提，北方人稱「打饘」為「牽頭」；江湖術語講「助佢一臂之力」為「幫佢打多個饘」。

且說一般家庭，會預先製備一些鹹食，可以隨時享用，最常見的有鹹魚及鹹豬肉。

鹹魚及鹹豬肉均須鹽漬，但兩者工序及製作名稱不同。鹽漬鹹魚謂之「醃（音閹）」，鹽漬鹹豬肉謂之「腌（音閹，入聲）」。兩種鹹食製成後，須要妥為保管，以防變壞。

講到食物食材變壞，最常見的是「餿（音宿）」。剩飯變壞叫做「餿飯」。舉凡餿食必酸，因此乃有「酸餿」一語。

食物食材變壞的另一個現象，便是「羶（音淵）」，肉味變壞謂之「羶」。自古以來的字書詮釋：羶乃羶菸也、菸萎也。萎乃食物不新鮮，可見一斑。

羶之於坊間，常見有諺語「羶豬頭遇着盲（音盟）鼻菩薩」，以此形容事劣仍為對方受落，維妙維肖。

另有形容食物食材變壞的是「膉（音益）」。膉與油息息相關，以油烹調之食物食材貯存過久，或貯存不當，由於發生化學作用，會發出一股異味，俗稱「油膉」；油膉經常發生在肉食上。

此外，魚臭謂之「葷（音腥）」。菜餚之中，有所謂「五葷——韭蒜胡萎薤」，為佛門禁食。今常見把「葷」寫為「腥」，實屬謬誤。

烹調術語正字（三）

烹調詞語繁廣，文字更各有地方色彩，廣府方言之文字，更為考究。

講開菜餚氣味，形容鑊氣足的為「香蕢蕢」，「蕢（讀若噴）」，今多見誤書為「香噴噴」，應予糾正。

食物太鹹為之「鹹（音劫）」。烹調時落多了鹽，謂之「落重咗手」。

形容食物之硬度，有所謂「韌（音銀，去聲）」。字書詮釋是柔而固也，牽扯不斷（斷斷續續的「斷」）。後來引伸至形容男女恩愛，有謂「煙煙韌韌」。

與「韌」相反的是「脆（音吹，去聲）」。容易折爛謂之「脆」，今常寫作「脆」字，此乃轉借俗寫。

在食物中，經常與「脆」字組成一個詞組的是「鬆（讀若爽）」。「鬆」本義為乾，「鬆脆（音爽趣）」組成一個詞組，用以形容烹調功夫「鬆脆可口」。

羊臭謂之「臊（音蘇）」，時下很多人以

「騷」字代替「臊」。自古以來的字書已有詮釋：「臊豕膏臭也」，這與「風騷」「騷擾」風馬牛不相及，豈能混淆。

話說回入廚離不開火，有云「三六淊一淊，神仙企唔穩」，「三六」者，狗也，狗肉混合付子炮薑，淊熟之時香氣，令人垂涎三尺。湯狗講功夫，清除狗身的毛，只須用淊水一拖，便可清除。但狗頭短毛，拖淊水無效，須用火「燂（音談）」。「燂」乃溫火，其方法是用燃着的禾桿草，慢慢燂除狗毛。火勢不熊，以免燒焦；燒焦的話，炆淊起來，整煞狗肉有燶味，大煞風景。

同樣，形容以火燒灼的謂之「烙（音六）」。經常見有遭淊水燙着謂之「烙親」。坊間諺語有所謂之「淊水烙腳」，乃形容一個人處事急急忙忙、擒擒青。

廚房烹調，無論後鑊或是執碼，忙起上來，可真個是生多對手亦應付不下。手部動作之多，令人眼花撩亂，廣府話描述手部動作，具有濃厚地方色彩，光是一個「撮」字，已令人拍案叫絕。

「撮（讀若執）」，用兩隻手指取物或持物，謂之「撮」，常見「撮米」、「撮豆」、「撮番隻筷子」。今多見把「撮」，讀作「啜」，此一謬誤，俗語謂之讀破字膽。

烹調術語正字（四）

談及廣東烹調術語，補充一下，與「撮」字義差不多是「摣（音渣）」。兩者的分別為以手指撿物為「撮」；以五指及掌撿物為「摣」。時下很多人以「揸」作「摣」，又是一個約定成俗的例子。

廣東方言，傳神唯妙，同樣是手部動作，已數不勝數，今附述於後：

「拎（音匿，平聲）」，這與白話文的「拿」字同義，最常見的詞組是「拎來拎去」。

與「拎」字意義近似的是「搦（音匿）」，例如：搦枝筆、搦張椅。

此外，輕微手撕動作，謂之「扯（音滅，上入聲）」，例如：扯爛幅圖；但輕薄扭吓亦為「扯」，例如：扯吓面珠蘠。

同樣用手裂有殼食物，謂之「鼈（音覓，上入聲）」，古代字書詮釋：凡劈物使其分拆為鼈。

而以手剝除食物表皮、外皮謂之「朮（讀若煎）」。例如：朮皮拆骨。

以手用力推謂之「挐（音甕，上聲）」，例

如：挈門；人多迫挾，挈來挈去。

「擸（音獵）」，用手理順謂之「擸」。常見的詞組為「擸順」，例如：擸順的貓兒（讀衣音）毛。

字義上與「擸」字接近的有「揩（讀若鞋，上平聲）」，輕輕地抹謂之「揩」；今引伸至輕微佔有之意，例如：揩油。

同樣屬於「揩」的範疇，但程度不同的有：

「抹（音捫，入聲）」，亂曰塗，長曰抹，古有口語「東塗西抹」，廣東話對往事不究，乃言「黑板字，抹咗佢」及「一手抹過」。

「抆（音蚊，上聲）」，亦屬揩拭。

「濊（讀若蠻，上入聲）」，以布揩拭謂之濊，例如濊乾淨啲枱枱橾橾。

「刷（音察）」，也是揩拭之一。

手部動作方言，常見的還有「扔（音詠，去聲）」，搖晃謂之「扔」，例如左扔右扔、扔來扔去，及時下的「扔頭丸」。今引伸至擺脫也叫做扔，例如扔甩。

「掟（音疔，去聲）」，拋擲謂之「掟」，例如高空拋擲謂之掟嘢落街。

同樣為拋擲，但手勢不同的有「撒（音殺）」，例如清明節街祭燒衣之撒米。

烹調術語正字（五）

宴會之中，多以九大簋來形容筵席豐盛。「簋（音鬼）」，用以盛載菜餚之器皿，古代字書詮釋：簋者黍稷方器也。現今形容盛宴為「食九大簋」。

「胵（音翅）」，三鳥腸臟謂之「副（讀扶）胵」。亦有字書詮釋為鳥胃。今引伸至男士穿着唐裝，襟前懸掛上玉器飾物，也叫做「副胵」。

「拱（讀若降，下去聲）」，蟹之兩螯（鉗），狀似拱手，因而稱之為「拱」。

「莢（讀若呷）」，芋葉謂之莢，豆角也叫做莢。廣義而言，凡有外殼者亦謂之莢。

「莙（讀若潤，上聲；又讀遠）」，草木華初生為莙；嫩菜謂之莙，亦詮釋為菜芽。時下多把「菜莙」寫作「菜蕿」。我曾經講過一宗個案，有位富豪宴客，其博士祕書寫菜單時，把「菜莙」寫成「菜蕿」。富豪知其寫錯，心中有數，但不予當面點破，未幾，富豪辭退這位博士祕書。事後，有說是與博士祕書寫錯「莙」字有關，一字之誤丟了

份工，是耶非耶？人言人殊。

「撅（讀若斑，去聲）」，樹倒謂之撅，舉凡木之自跌亦叫撅。常見的詞組為「撅低」。今引伸至以木棍拷打亦叫撅，例如：撅佢幾棍。

「蒂（讀若訂）」，瓜與藤相連之處謂之蒂，今常見把男嬰呼為「蒔菇蒂」，因其生殖器狀似瓜蒂。

「蕻（音洪）」，北方菜脯也。北方冬季，冰天雪地，雪深及踝，一眾蔬菜均凍死，唯獨此菜傲雪仍長，乃稱「雪裏蕻」，今多誤寫為「雪裏紅」，應予糾正。

「薤（音甕）」，薤為時令蔬菜，生於水上，葉長，菜梗中通有節。今亦有種於菜地，因而有「水薤」、「旱薤」之分。

「荽（音西）」，香草也。荽，又名胡荽；現今稱為元荽。傳說此物原產於關外胡邦，西漢時，張騫出使月氏，遭匈奴囚禁十載，其後得返中土，帶回胡荽。這裏順便一提，有一植物形狀、讀音相同的「鰓」字，「鰓」是水草之一，飼養金魚，缸中常見之水草是葉細如絲，節節連生的鰓。

此外，補充一點，茶樓星期美點，甜品之中有蛋撻，正寫應為「蛋澾」。「澾（讀若灘，入聲）」，字書詮釋為滑溜溜的意思。

敬酒

「敬酒」此一禮儀，古今中外奉行已久，只不過因為時代、國情、地域不同，各有差異而已。

歐美人士敬酒，多首先由主人家持酒於席前，講幾句謙恭應景的吉語後舉杯，所謂先飲為敬，然後是賓客各隨意酌飲。

中國人的敬酒禮儀，有所不同。宴會筵席第一道菜上枱時，首先由主人家開聲請各位賓客暢飲；隨後每上一道菜，主人家也向賓客勸飲；亦有向同桌的每一位賓客敬一杯。

時代不同，民風改變，到了上世紀 50 年代，席間敬酒有所謂「打通關」。甚麼是「打通關」？稍後再講。

且說當年香港人喜愛飲「拔蘭地」，很少飲「威士忌」。

「拔蘭地」是葡萄釀製，「威士忌」則用麥釀製。坊間皆認為葡萄補身。然而，不知從甚麼時候開始，眾人相傳麥製的「威士忌」削腎。削腎的後果會導致腎虧，此為男人大忌，唔使錢亦唔飲。

其實，英國人霸佔香港這個殖民地後，殖民

地官員初來埗到，入息微薄，沒有錢飲產自法國的「拔蘭地」，只有退而求其次，飲來自蘇格蘭的「威士忌」。

蘇格蘭「威士忌」的價錢不單只較法國「拔蘭地」便宜，而且飲「威士忌」時必然摎凍滘水或梳打水，則一樽「威士忌」可以飲用較長日子，可以慳錢。

本地人譏笑英國人飲「威士忌」，越飲越「虧」，只不過是民族心態而已。緣於本地人厭惡殖民地官員，既然這些洋鬼子喜飲「威士忌」，本地人便借題發揮，指稱「威士忌」削腎，經常飲的話，便會腎虧成「虧佬」，實際上沒有科學根據。如果飲用麥釀製的酒會成「虧佬」，同一道理，則經常進食用麥製造的麵條，同樣會腎虧，那麼，以麵條為主食的北方同胞，豈不個個也腎虧！

話說回本地人敬酒，所謂「打通關」者，這是敬酒者與同桌的賓客，每位對飲一杯。一圍枱 12 個人，一人「對（讀若隊，上聲）」一杯，則一枝「大肚佛」（XO拔蘭地），亦所剩無幾矣。

中外民風各異，「敬酒」亦然。新加坡人敬酒乃是鬥長氣，飲前大聲嗌「飲——」，以嗌得够大聲，嗌得最持久為勝。

敬酒之喧賓奪主

「敬酒」禮儀須「時」「地」適當。

每逢大圍酒席，吃罷熱葷，繼而食翅之前，主人家向每一枱賓客敬酒，禮儀周詳，以表敬意。

有一次，赴一位忘年之交朋友的九十壽筵晚宴。

人生七十古來稀，何況九十大壽。是夕壽宴熱鬧熙攘，及至晚上 10 時才食翅，承慶子才開始拱扶耄耆壽星公「敬酒」，如此一來，此壽宴飲至凌晨 12 時才結束。

本來，壽星公高齡，平時每晚 10 時左右早已上床休息，但承慶子為着自己開心，忘記了老父的休息，未知是否由此積勞成疾，過了一段日子，老壽星騎鶴西去。

「敬酒」本來是一種禮儀，但不知甚麼時候開始，中國內地飲宴成為攀附權貴、巴結上司及起哄自娛的場合。

最常見的是機關部門宴會，諸如國慶慶典、慶功宴、節日聚餐等等。機關部門首長出席宴會，按

例上坐主家席。但到了內地稱為「祝酒」，我們俗稱為「敬酒」的時候，並非部門首長向與宴賓客敬酒，而是賓客們反客為主，紛紛趨前湧往主家席，向部門首長敬酒。

此一「莊」「閑」不分的舉止，無他，目的在於攀附權貴博影相而已，好能事後把自己與首長舉杯齊齊飲酒的照片放大，懸掛在機關辦公室及家中，向同事及親友炫耀一番，說不定將來在工作上、生活上有意想不到的收穫。

此外，另有常見的現象，每有吃罷熱葷，仍未食翅，循例為敬酒的時候，但此時此刻，並非主人家敬酒，而是各枱賓客，各自全枱人馬出動，向其他各枱敬酒。如此一來，等於全場賓客起身走動，互相敬酒。一枱 12 人，10 枱 120 人，20 枱 240 人，人馬雜沓，「飲杯」「乾杯」之聲，此起彼落，秩序大亂，可謂之亂過亂世佳人。

每遇有這種自得其樂的混亂場面，我必趁此先行退席，俗語謂之「食少多覺（讀若教）瞓」。

蟹肉炒麵 一半 [illegible] 七 三毫 [illegible]

滑生蝦炒麵 每碟伍毛

會蝦仁麵 每碗弍毫

草菇蟹羹麵 每碗二毫

火腿鷄絲麫 每碗毫半

甫魚浄麵 每碗壹毫

燒鵝炒河粉 每碟肆毫

石斑片炒河粉 每碟四毫

會伊[illegible]

青豆鴨羹麵 每[illegible]

會鷄絲麵 每碗弍毫

草菇滑肉麵 每碗毫五

滷味沙河粉 每碟叁毫

滑省城鮮蝦仁河粉 每碟五毫

◉廣州臘味類

南安臘鴨 肆毫　省城臘腸 二毫　原盅滷味飯 二毫

絲苗白飯 每盅五仙　原盅臘味飯 二毫　原盅雞飯 三毫五仙

△羊城麪食

蟹黃伊麪 一賣壹元六毫 半賣八毫　鷄絲炒麪 二賣七毫 半賣三毫半

南園鴻圖麪 一賣一元 半賣五毫　排王肉絲炒麪 一賣六毫 半賣三毫

會伊府麪 一賣八毫 半賣四毫　羅漢齋麪 一賣三毫 半賣三毫五仙

草菇素子麪 一賣八毫 半賣四毫　蠔油炆麪 一賣八毫 半賣四毫

楊州窩麪 大窩七毫 小窩三毫五仙　蝦仁炒麪 一賣七毫 半賣三毫五仙

魚翅撈飯

食魚翅是廣東人習俗，外省少有，甚至繁華莫若上海，戰前，滬食也沒有食魚翅的習慣。只有當年廣東嫡系「陸海通」集團在上海開設，滬市最大的新雅飯店，才設魚翅食譜。

嶺南食府魚翅佳餚，戰前最出名的是廣州大三元酒家，據講該酒家「翅王」吳鑾，他烹飪之大鮑翅，每賣（份）60 元，享譽省港，其門如市。試想一下，戰前生活水平低，60 元不是一個小數目，家庭女傭月薪只 5 元。舖頭先生（掌櫃）月薪亦只 40 元，而一份翅要 60 元，又豈是尋常百姓家消費得來。

戰後初期，本港生活困難，港人收入少，筵席宴會，一般只食雞蓉粟米羹，只有大戶人家、濶佬、大商行才食翅。

本港食翅之風大盛，追溯至 1969 年遠東證券交易所的成立（俗稱「遠東會」）。

在此之前，本港只有一間證券交易所，俗稱「香港會」的香港證券交易所。當時，香港會只接洋人及富商「柯打」，一般市民縱然想買賣股票，也望門興嘆。然而，李福兆、王啓銘、伍秉堅等人成

立了遠東會，打破了香港會壟斷的局面後，接着，以金銀貿易場為基礎，由「金王」胡漢輝擔大旗的金銀證券交易所（金銀會）成立，繼而是由陳普芬會計師任主席的九龍證券交易所（九龍會）成立。

四會分庭抗禮，本港股市進入一個新里程，股市不再是洋人及富商專有，從此股市之門大開，各階層市民紛紛入市，士農工商、販夫走卒，炒股票炒個不亦樂乎，有等更捨正職而專攻炒股，真個的是「全民皆股」。斯時也，股市如火如荼，短短一年半載，港股恒生指數由 300 點躍升上 1,700 點，炒股票賺錢，日進萬金濕濕碎。

民以食為天，股民賺了錢，少不免追求舌尖上的享受，於是乎「魚翅撈飯」、「拔蘭地漱口」大行其道。

一般人食翅，多於在酒席或晚膳家宴。普羅大眾之所以午膳時享受魚翅撈飯，表示炒股大有斬獲。這裏順便一提，當年股市如火如荼，搞到港府要派火燭車駐守中環戲院里「降溫」，可見當時股民瘋炒驚人。

且說當時一般人用碗仔翅拌白飯，富人商貴賈則用鮑翅撈飯，豪氣干雲。

講開魚翅，類別、烹調，也是一門專門學問，另文再講。

鮑翅琳瑯滿目

上世紀 70 年代，香港股市千七點「魚翅撈飯」的日子，小股民用碗仔翅撈飯，豪客則用鮑翅。

鮑翅琳瑯滿目，十隻手指數唔晒，分別有：

黃沙鞋翅、芽棟片、珍珠鞋、西沙鞋翅、芽棟勾、沙婆翅、毛沙鞋翅、蝴蝶青翅、黃膠翅、海虎翅、白脊翅、棉鞋翅、軟沙鞋翅、西尾勾及日本軟沙翅。

鮑翅以黃沙鞋翅居首，這種魚翅產自非洲，翅針軟、滑、粗兼具，為鮑翅極品。

能與黃沙鞋翅分庭抗禮的是西沙鞋翅，西沙鞋翅產自印度孟買。

同樣產自印度的鮑翅有毛沙鞋翅，毛沙鞋翅翅身濕鹹，易於散身。

這裏要解釋一點，前面講及的西沙鞋翅的「西沙」，與西沙鞋島海域完全沒有關係，而是業界把次於黃沙鞋翅的鞋翅，翅身乾淡者叫「西」，翅身濕鹹者叫「毛」。

印度盛產鮑翅，除西沙羣翅、毛沙羣翅外，還有軟沙羣翅、黃膠翅及蝴蝶青翅。

軟沙羣翅以西印度出產最多。

黃膠翅則產於東印度及西印度，黃膠翅的翅膜較大，形成翅身斤両較其他鮑翅少。此外，如果魚齡較老，成為「老膠翅」，翅部生骨，則不宜佐膳；但基於其翅身大且重，外型壯觀，多用作櫥窗陳列裝飾或送禮之用。

蝴蝶青翅翅針粗，除印度大宗出產外，日本及各國均有出產。

環顧全球，除印度外，日本也盛產鮑翅，其中以「牙棟」最負盛名。

鮑翅中之「牙棟」，有「牙棟片」及「牙棟勾」。有老饕說「牙棟」渾身是寶，脊及方勾尾可作鮑翅。翼翅可作翅片及鳳尾翅等散翅原材料。

講開「牙棟」，前東華三院總理梁振邦兄對此情有獨鍾，午膳喜往「鏞記」三樓獨酌四両「牙棟」，由故人甘健成世兄親自招呼打點，並戲稱此份「牙棟」名為「振邦翅」。

散翅品類繁多

散翅品類之多，與鮑翅比較，有過之而無不及。

眾所周知的散翅有：白翅、春翅、翅堆、耳翅、日本軟沙翅仔、黑尾勾仔、大勾、中勾、勾仔、五羊片、中骨片、金山片、脊翅片、琉球片、沙板片、龍船片、高茶片、骨翼、毛西大骨翼及毛西頂尾。

其中白翅及春翅，各國均有出產，但以日本最多。

白翅之翼及尾勾，皆為散翅原材料，日本的白翅色澤鮮明，但翅針較細，而印度或非洲的白翅，則翅針較粗，但色澤不及東洋。

春翅，雖然是日本出產最多，但品質則不及非洲。非洲春翅翅針粗而沒有膜，稱得上是散翅王者。

同樣是東洋貨的日本軟沙翅仔，此貨沒有脊翅，尾翅可作小型鮑翅；翼翅則是時下酒樓食肆「碗仔翅」的主材料。日本軟沙翅仔是日本特產，

別處均無，行內以乾貨論價。

散翅中深受食家歡迎的是骨翼，各國均有出產，但以非洲、東印度及西印度產量最多，日本最少。骨翼沒有膜頭，翅針粗，亦屬散翅的上品。

高茶片，各國均有出產，但以東印度及西印度之品種為佳，其翅針粗且軟滑。日本也有高茶片，但東洋貨恰如其反翅針細且硬。

沙板片的翅針較粗，膜頭略大，其脊翅亦可作鮑翅，而翼及尾勾則為散翅材料。但此翅大多數有殍骨，高級食府很少採用。

龍船片的外型與沙板片相似，只不過是翅形較沙板片為長，也有翅骨，市面上以非洲、東印度、西印度貨居多。

另一種為酒樓食府選用的散翅是耳翅。耳翅產於孟加拉，其脊、翼勉強可以作為鮑翅。由於耳翅本身的翅針幼而過於粗短，因而多作為散翅居多。耳翅產量少，多用作中下翅品戲材料，諸如酒席之雞絲生翅。

這裏順便講一種雖屬魚翅，但卻沒有翅針，僅作為招牌號召之用，這便是牛皮沙翅。此翅龐巨，最細的一副也有四、五斤重；大則有二、三十斤，正所謂「睇得唔食得」。

煲翅之道

煲翅考功夫，未講如何把生勾勾的翅烹調成可口美食之前，先講講各種翅在製作前，經過「煨淨兼去頭」及「乾身」後的斤両輕重變化。

今以每斤「乾身」翅，經過「發翅」後的重量加減，舉例如下：

黃沙羣翅、西沙羣翅、蝴蝶青及日本珍珠羣翅，經「發翅」後，每斤變成 18 両。

頂勾翅則保持原來重量，每斤仍為 16 両。

翅片及翅堆則「發」得最重，一斤變兩斤；細骨翼則有 20 両；日本翅餅有 24 両。

縮水的為黑尾勾仔，只有 12 両。最縮水的是牙棟，只有 7 両；同一品種的大牙棟只有 11 両。

說罷「發翅」前後斤両變化，再講有關烹調煲翅。

鮑翅與散翅各有不同。

鮑翅製作，首先用滾水煮半小時，然後再用凍水浸，隨之洗淨翅面上的沙，再鋪在竹排上，再煲約 2、3 小時；取出另換清水再煲 3 小時，然後取

出用清水浸十餘句鐘，至此，翅身雪白。

經過上述程序後，再以明火煲 6 小時去骨，然後又用清水浸 10 小時；再煲 3 小時後，置於清水中浸一兩句鐘，辟除魚翅本身臭味。明火煲烹，煲至翅身夠淋為標準。

散翅烹製，級別不同。上等散翅煲 8 小時，下等散翅煲 5 小時。

烹製散翅若要快淋，煲時不用換水，照煲可也。散翅煲淋之後，用凍水浸，然後洗淨翅身，再用薑水涪一兩次，便可烹飪。

烹飪散翅，配料一般是蟹肉、雞絲、白燕窩、蝦仁、銀芽，也有用原隻雞燉，各適其適，視乎食家所需。

煲翅之器皿、時間及方法也十分講究。

煲翅忌用金屬烹具，此因會產生化學作用，導致翅針變黑，及有可能令翅肉變壞。

煲翅須夠時間，一般約需 12 小時，煲之前須浸水數小時，待翅身變軟，煲好備用。食用時才用薑水涪十多分鐘，涪兩次薑水後，徹底辟去臭味，再用所需配料烹調，大快朵頤。

雙重標準

魚翅美食，舌尖享受，人生口福。

但是，近年來有些愛護動物組織，大肆反對食翅。尤有甚者，更發動輿論，攻擊捕捉鯊魚漁民，指漁民捕捉鯊魚割下魚翅後，便把血淋淋「受傷」的鯊魚放回海中，十分「殘忍」。

所謂「一種米養百種人」，居然會有人相信這理論，信者未免太幼稚了。

一般而言，鯊魚渾身是「寶」，不單只魚翅是「寶」，縱然是很少人會食的鯊魚肉也是「寶」。

鯊魚肉所含的蛋白質甚高，有科學頭腦的三鳥飼農，會把鯊魚肉磨成粉作飼料，餵養雞、鵝、鴨，使其加快長大，較之只用粟米、剩飯、剩菜為佳。

如果正如某些人所講，食魚翅「殘忍」，請問西方人士食魚子，又算不算殘忍？

時下西餐館食譜的魚子，是鱘龍魚的卵子（「卵」字廣東話讀「春」音），超級市場販賣的魚子醬原材料，也是鱘龍卵。至於有些寫食經的作

家，自創一個「鶨」字為「卵」，謬也。

觀之西方漁民捕獲鱘龍魚後，剖其腹，掏其卵，把這些魚子賣給供應商，再轉售給西餐館或魚子醬食品工廠。洋人如此剖腹掏卵，難道不殘忍嗎？為何洋人可以這樣做？東方人不可以割翅？這又是否雙重標準？

歲月流逝，近年來筵席宴會，逐漸缺少魚翅此一美食。若然長此下去，相信不久將來，魚翅食譜會在席上消失，沒有人會記得魚翅是甚麼一回事。

我之所以花這麼多筆墨講述魚翅，只不過是作一個文字紀錄而已。

在此順便補充一點，有些人曾反駁我講過戰前上海沒有魚翅食譜之說，並謂滬食有「火膧翅」這麼的一個食譜。

此言差矣！我們現在所見的上海翅譜「火膧翅」，並非黃埔灘古舊食譜。「火膧翅」的面世，追溯至上世紀中葉，快活谷名騎師滬人王劍偉兄在本港創立「上海總會」後，吸收了粵菜中的魚翅食譜，才創製出「火膧翅」這一美食。

亂點鴛鴦譜

美食佳餚，講究食材配搭，如果配搭不宜，則會味同嚼蠟。不過，也有因時而異，因人而異，縱為配搭不宜，也會成為流行食譜。

西芹，讀者諸君不會陌生吧，然而，此洋人餐前生食小點，今成為華人社會食譜熱炒小菜之一，且大行其道。

在未講及何以西芹會成為熱炒小菜之前，先講講西芹本身在洋人餐飲中的地位。

西芹為芹菜品種之一。洋人進餐時，喜把一條條的西芹洗乾淨，削去菜皮，切成約 4、5 吋長條，像筷子似的，插在水杯內，作為餐前生食小點；亦有在酒吧用作口菓小食。

西芹之所以入餚為熱炒小菜，這追溯至當年的「三狼案」。也許，很多人已忘記當年哄動一時的「三狼案」了。

「三狼案」始於故友黃應球兄遭綁票，而以尊翁黃錫彬老先生獲救破案，「三狼」縲首赤柱監獄而結案。

西芹之與「三狼案」扯上關係，黃應球兄遭綁票只是一個引子，因為「波七」（黃應球兄的綽號）被綁票的當天晚上，已在淺水灣叢林遇害，而歹徒繼而綁架黃兄尊翁黃錫彬老先生，向其家人索取贖金。

黃老先生是本港一家港資銀行行長，遭綁票後，囚禁於灣仔天樂里一幢大廈一個單位，而該單位樓下為「愉園體育會」會址。按理說，此大廈人出人入，川流不息，竟然沒有人發現此藏「參」之窩，莫非「三狼」也懂得「大隱隱於市」謀略？

話說回黃錫彬老先生是財主，綁匪自是不敢怠慢，飲食方面招呼周到，詢問喜歡食乜？黃老先生老實不客氣，說道自己血壓高，有心臟病，要食西芹炒豬腰，降血壓。

「三狼案」破案後，傳媒報道綁匪饗黃老先生以西芹炒豬腰降血壓一事，食肆福至心靈，爭相推出西芹熱炒菜譜，諸如西芹炒豬腰、西芹炒鮮魷、西芹腰果炒雞丁等等林林總總。

話雖西芹熱炒成風，我卻最反對，若切碎熱炒，冇厘味道，等同暴殄天物，飲食要食得其所，方為上品。

此「牌」不同彼「排」

有個別寫「食經」的作者，喜歡撰寫一些俗語謂之「貴夾唔飽」，取價昂貴的菜式。然而這些貴價菜式，對普羅大眾來講，可望而不可及，只能作文字上的觀賞，有得睇冇得食，得個「恨」字。

某日，有報章飲食版老編，誠邀我行文，介紹本地食府及其馳名出品。老編誠邀，「恭敬不如從命」，倒不妨介紹平民化的蘭芳園「絲襪奶茶」。

蘭芳園「絲襪奶茶」，每杯售價 12 元，為中下價消費水平，一般讀者、普羅大眾也消費得起。

歲月流逝，蘭芳園老闆林老先生，今 90 高齡，仍經常坐鎮擺花街檔口收銀。

蘭芳園由一個大牌檔發展至自置兩間地舖經營，為林老先生畢生心血所在。

講開大牌檔，曾有位中國內地駐港通訊社負責人，在文章中把「大牌檔」寫作「大排檔」，鬧出笑話。除此君外，也有很多中國內地遊客把「大牌檔」的「牌」誤書或誤解為「大排筵席」的「排」。

查實，此「牌」不同彼「排」，其之所以是「大牌檔」，而非「大排檔」，實有來由。

在未講述「大牌檔」起源之前，先講講「大牌檔」的形式。「大牌檔」為街邊熟食檔，在指定地方擺檔，檔口前置有一張橋樣，橋樣上放着三張小木樣，可以容納三個顧客，排排坐在小木樣上飲飲食食。

「大牌檔」的起源，追溯至港英殖民地政府年代。早年，低級公務員退休後，沒有現今俗稱「咬糧」或「食長糧」的退休福利制度，退休後，正所謂：「人又老，錢又冇。」更何況，那個年代，未有「綜援」，也未有「長者生果金」，很多低級公務員沒有一技之長，退休後貧困潦倒，打吃大半世「皇家工」，到頭來無以為生，十分淒涼。

港英殖民地政府有見及此，為安撫民心，及令低級公務員在職時能專心服務政府，遂施行「大牌」牌照制度，優先發予退休低級公務員以街邊檔飲食牌照，俾能自食其力渡餘生。由於該種牌照的紙張尺寸較一般商業執照為大，社會上稱之為「大牌」，而以此種牌照營生的街邊檔，便稱為「大牌檔」。

頤苑酒樓廣告

竊以騷人興會，詩酒難歡；逸士豪遊，杯盤交錯。蓋人生貴及時行樂，而食譜尤不厭求詳。本苑建設多年，歡迎各界，規模大雅，點綴咸宜，資料既豐，烹調有節，邇者新編食品，自出心裁，妙製奇珍，獨工手段，得改良之善法，甘旨絕倫，有特別之殊能，肥膿不膩，倘遇前時寇準，奚煩丁謂拂鬚，幾疑再世易牙，常令齊桓適口。名哲稱賢，信無李戴張冠，惟務從廉，忍使秦驚趙璧。誠盡美矣，請嘗試之，伏望 垂青，特判告白。

△本苑馳名特製菜式▽

紅燒包翅（大元六小九毫）　玉種藍田　羅漢扒鴨

蟹蓉生翅（大元二）　爛雞魚翅（大五毫）　蓮蓉乳鴿

（加汁機花）田雞球　干燒大鮑片　酥皮甫杏鴨

鴛鴦明蝦　百花雞　雞脚扒水魚

窩鐵明蝦　龍鳳戲彩

（外貢加一）　（菜式甚多）　（不能盡錄）

本苑製翅之精，久已膾炙人口，遠近馳名，且以最上之包翅，而售此廉價，未有別家能做辦者。百花雞，酥皮甫杏鴨，窩鐵明蝦，玉種藍田，干燒大鮑片等，皆由本苑創製，與別家所傳者，名味俱異，屢經賜顧，諸君贊賞有加，以上皆爲本苑特別專美之菜式。

（廳座最茶每盅壹毫）（房座最茶每盅半毫）

本苑電話第一千三百七十九號

廣州西關十一甫頤苑酒樓披露

1918年之廣告，刊於嶺南學院同學錄。

私房菜

香港飲食，可謂之百花齊放，百家爭鳴，而且不少類目，屬於太平山下獨有，周邊地區皆無。

除了此地獨有的「大牌檔」外，還有的是「私房菜」。

「私房菜」的衍生，追溯至當年「沙士」疫症肆虐，導致全港百業蕭條，飲食業更是首當其衝，門前冷落拍烏蠅。

有賴全港衞生醫護人員夙興夜寐，奮戰經月，平靖「沙士」疫魔，全港市民才有覺好瞓。

然而，一時之間，社會經濟仍未完全復甦，其中飲食業仍陷困境；就在這個時候，一種名為「私房菜」的新形態的食府冒起。

一直以來，港府對酒樓食肆也有嚴格管制法例，除了領取商業登記執照外，還須領有經營飲食牌照、酒牌及備有合規格的消防設施；甚至廚房爐頭位置，也要一一列明，若有移動，須向食環署申報，否則會遭檢控罰款。

然而，「私房菜」食府經營者走法律罅，店子

開設在住宅樓宇單位，以家宴、私人宴會為名，只須辦理商業登記執照，無須領有飲食牌照、酒牌及設施符合消防條例。港府為刺激經濟復甦，對此亦隻眼開隻眼閉。

本港第一家「私房菜」是查傳倜世兄創辦。

「私房菜」是新行檔，港人喜嘗新，加上傳倜世兄本身是食家，出品大受歡迎，一時之間門庭如市，客似雲來。有云「執輸行頭慘過敗家」，既然「私房菜」有得做，各路英雄爭相開檔，最大的一家「私房菜」租用香港仔之工業大廈幾層樓經營，裝修媲美豪華食府。

當年，傳倜世兄租用灣仔軒尼詩道與菲林明道交界，一幢住宅樓宇二樓及三樓單位經營，但只是二樓設有洗手間，二、三樓顧客共用。當年有位濶佬經常往光顧查世兄的「私房菜」，濶佬出入，有保鏢跟出跟入，寸步不離。濶佬在二樓食「私房菜」，只因兩層樓共用一個洗手間，三樓食客落二樓如廁，濶佬看到這麼多陌生人上落，縱有保鏢跟隨，亦心生恐懼。

及後，本港經濟恢復繁榮，港府「打完齋唔要和尚」，取締（按，「取締」乃日語）「私房菜」。從此，「私房菜」亦告減少。

香檳

筵席無酒不（恭）敬，故名酒席。

席上美酒配佳餚，早年，港人飲的是「土炮」。

「土炮」乃糯米酒，諸如雙蒸、孖蒸、玉冰燒，最出名為「半邊雞，一壺永利威」。後來西風東漸，逐漸飲洋酒拔蘭地。

初期，港人飲的拔蘭地是「斧頭三星」拔蘭地，此洋酒的商標圖案是一柄斧頭及三粒星。

記得當年粵語片，凡大富之家，其客廳必擺設有「斧頭三星」拔蘭地，顯示家景富裕。

後來，有位爵爺喜歡飲「長頸 FOV」拔蘭地，一經瘋傳，爭相模仿，以示身份象徵。於是乎，連夜總會小姐坐枱，跟前也揑枝「長頸 FOV」，方夠風光。

星移物換，上世紀 50 年代，忽然掀起一股新風氣，一種粉紅色，名為 BABYCHAM 的小香檳，成為夜生活的新寵兒。

據講，夜總會小姐坐枱，若飲拔蘭地，唯恐不

勝酒力，有失儀態，或遭客人「博懵」，便改飲此如同果汁，略帶酒味的飲料。

過了一段日子，這種小香檳失寵。

90 年代開始流行飲紅酒、白酒。

紅酒、白酒屬於葡萄酒系列。當年，有些人以懂得葡萄酒系列，選飲紅酒、白酒為高尚，至今此種理念仍存在。

眾所周知，法國是葡萄酒之鄉。

奇怪的是，既然懂得飲紅酒、白酒，何解港人一直以來也忽略了香檳？

觀之歐美各國，舉凡有甚麼隆重場合、慶祝場合，也採用香檳。

我們在電視中，經常可以看到，賽車手奪得冠軍，登上領獎台，套上勝利大花環後，也手持大香檳，狂搖酒液，噴射台上其他車手，以示慶祝。年前，英超足球勁旅車路士，獲得英超聯賽冠軍，頒獎捧盃時，球員持香檳互噴，更追噴領隊摩連奴，令到摩連奴狼狽走避，高興之情，可見一斑。

斯文淡定飲香檳

港人飲香檳，注重其「一氣沖天」。開酒時，香檳氣體衝出，「卜」的一聲巨響，把水松樽塞彈上天花板，群起拍掌歡呼叫好。

查實，此種形態，只為電影中的誇張鏡頭而已。一般，看電影看多了，便以為現實生活中的飲香檳，其場合、儀態亦屬如此，也就以訛傳訛，因循下來。

在未談及如何正確地飲香檳、用甚麼器皿飲香檳、如何開香檳、如何欣賞香檳酒質及其泡沫形態之前，我們首先要了解香檳是用甚麼材料釀製。

我曾經講過，香檳是葡萄酒之一，一般由兩種黑葡萄和一種白葡萄釀製而成，也有單純用白葡萄釀製。

法國是世界葡萄酒之鄉，除了盛產拔蘭地外，也盛產香檳，酒質之佳，世界各地無出其右。

優質香檳，釀成後並不馬上出售，而是約為 3 年至 5 年左右才出售，但卻又不能貯存太久，以免影響其泡沫。

電影中，常見侍應用餐巾裹包着香檳開瓶，實屬不當。餐巾包住瓶子，遮蓋貼在瓶身的招紙，與飲者看不到該酒的牌子，主人家無從炫耀，想威冇得威。

若說開香檳時，搖樽拔塞，把塞子彈上半天高，只是電影誇張手法而已，正確開酒是慢慢地旋轉拔出酒塞。

那麼，用甚麼器皿飲香檳最適當？

一般在電影中，多見用圓形，淺而濶口的高腳玻璃杯。有些人把此種酒杯疊砌成「金字塔」，把香檳注入最頂的酒杯，滿溢後流落下一層酒杯，當這層酒杯滿載後，便又溢流落下一層，直至最低一層酒杯也載滿為止。

查實，此正所謂「做戲咁做」。標準的香檳杯是上濶下窄高身玻璃杯。因為香檳是 sparkling 有泡沫的酒，其最吸引人的，最為人欣賞的，便是泡沫氣泡，緩緩地、悠然地，從杯底上升，倒有點像「流水下山非有意，片雲歸洞本無心」，充滿詩人情懷與禪機。

香檳以凍飲為佳，標準温度為華氏 44 度至 48 度為佳，過低影響酒香，過高影響泡沫。有些餐館用一個金屬器皿，置有冰塊，把香檳放入冰凍上枱，實為欠佳，正確的做法是用冰水，而非冰塊。

竭粥與稀粥

廣東俚語，有所謂「食軟飯」，這是指昂藏七尺，靠女子生活的男子漢，誠為不名譽的嘲諷。

事物辯證，有「軟」便有「硬」，既有「食軟飯」的人，便也有「食硬飯」的人。

那麼，甚麼人食「硬飯」？

昔日，上環三角碼頭，俗稱「咕喱」的搬運工人，他們便是要食「硬飯」。無他，「硬飯」水份少、耐飽，抵得肚餓，早上開工前進食兩三碗，可以到黃昏收工才再充飢。

追溯當年，開早市的茶樓，必有瓦盅蒸飯供應，方便凌晨開工的勞苦大眾，及中下層打工仔，填飽個肚開工。

如今，雖然西風東漸，快餐店林立，但開早市的茶樓，仍有瓦盅蒸飯供應。

此種瓦盅，盅口細，可以保溫。

瓦盅蒸飯，蒸熟後，飯身較之時下用電飯煲煲出的飯為硬。

早年，上環街市（今之「西港城」）附近的

「清華閣」，凌晨便已開門營業，報販多在此飲早茶，食瓦盅蒸飯，嘆一盅兩件，或為早粥後開工。

講開粥，有稀粥、竭（音傑）粥之分。

早晨食粥，多食「有味粥」，例如艇仔粥、及第粥。

艇仔粥是竭粥，竭漣漣，較為糊口。

艇仔粥以昔日廣州荔枝灣的艇仔粥稱著，上世紀 70 年代銅鑼灣避風塘也有艇仔粥供應，但不及當年廣州荔枝灣的出品。

曾有一段時間，市面流言四起，指廣州荔枝灣艇仔粥的肉絲是老鼠肉。我認為未必如斯，當年廣州物質豐富，三牲、三鳥多的是，又豈會用老鼠肉，壞了名聲，「老鼠肉」之說，只屬中傷而已。

話說回粥品之中，講究的「有味粥」以稀粥為佳；而「白果粥」則以竭粥為上。

在此補充一點，北方人稱「粥」為「稀飯」，而「竭」乃正字，白話文則書為「稠」。

飲茶之道

品茶，廣東人呼之為「飲茶」。飲茶習俗，古今中外由來已久，毛澤東主席亦有詩句「飲茶粵海未能忘」。

中國人始創此舌尖上的享受，普及五湖四海，光從洋文「茶」字的發音與潮州、福建口音近似來看，可見一斑。

古代華夏，有「絲綢之路」、「陶瓷之路」。前者為陸路駱駝通商，後者為海運通商。昔日，我國與外國通商，除了絲綢陶瓷之外，另一主項便是茶葉。

茶，不單只是商品，也是政治。此話怎講？追溯至美國仍是英國殖民地，未爆發獨立革命之前，曾發生「茶會事件」。當年，美國的殖民及本土人，抗拒殖民地政府徵收沉重茶稅，扮作印第安人，前往波士頓港口，登船把入口未完稅的茶葉，全部倒落波士頓海港，史家把此一政治事件，稱為「波士頓茶會」，而本港有人把 Tea Party 譯為「茶黨」，實屬誤導。

話說回飲茶之道，無論沏茶（又稱烹茶、沖

茶）或奉茶，也有一定的禮數。

我國廣東潮州的「功夫茶」，沏茶程序一絲不苟；東洋人的「茶道」，亦演化自我國沏茶之徑。西歐民俗，英國人注重品茶，每日下午 4 時左右為飲茶時段。

英國人飲茶禮數與中國人不同，中國習俗由主人家主持，再由僕婢奉茶。英國人若在家中招待客人，則以銀盤托置茶壺及糖盅，由女主人斟奉，並詢客人要多少粒方糖？講開方糖，早年本港餐廳多採用「太古方糖」，今已轉用砂糖，倒是保良局斜對面的一家小餐室，仍用方糖。

早年本港殖民地官員，在任時有同僚到訪，由女傭奉茶，女主人絕不會紆尊降貴奉茶招呼。然而，退休返回「祖家」後，沒有女傭，風光不再，女主人不甘招呼唐人，只好閉門拒客。

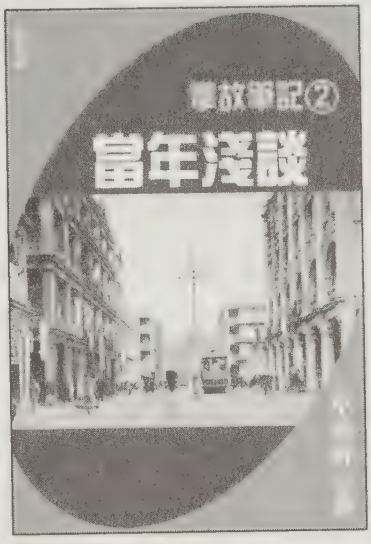
講開飲茶，英美口味各異。英國人喜摎鮮奶，美國人則愛摎忌廉。鮮奶分熱奶、凍奶，一般會用熱奶，此因用滾水沖茶，若用凍奶，會降低茶溫，享受欠佳。

星移斗轉，現今飲西茶，盛行用茶包。若在高級餐廳飲茶，採用茶包的話，懂得享受之人便拒飲。有食經作者認為，飲西茶而用兩個茶包最佳。此說令人啼笑皆非。茶包乃為紙包，無論你用多少包，只會泡出更濃紙張氣味。

補購

韋基舜◎作品

《掌故筆記》



《掌故筆記②當年淺談》

《精解黃大仙百籤》

補購表格（愛護書本，請用影印）

本人現購買 《掌故筆記》 ___本（每本港幣56元）（連郵費）

《掌故筆記②當年淺談》 ___本（每本港幣56元）（連郵費）

《精解黃大仙百籤》 ___本（每本港幣62元）（連郵費）

姓名：_____

地址：（只接受本港地區）_____

_____

請連同劃線支票

寄香港九龍旺角彌敦道612號好望角大廈1009室 次文化堂 訂購部收

支票抬頭：**次文化有限公司**

次文化堂

讀者服務卡

✢ 謝謝您購買次文化堂的書，請您詳細填寫本卡各欄寄回給我們，以便我們有為您服務的機會。

您購買的書名：掌故筆記❸食得是福

購買地點：..... **區**..... **書店**

您習慣以何種方式購書？

□①逛書店 □②郵購 □③電話訂購 □④傳真訂購
□⑤團體訂購 □⑥銷售人員推薦 □⑦其他_____

您從哪裏得知本書消息？

□①逛書店 □②報紙廣告 □③親友介紹 □④圖書館
□⑤廣播節目 □⑥書刊 □⑦書評推薦 □⑧其他_____

姓名：_____ **年齡：**_____

性別：□ 男 □ 女 **婚姻：**□ 已婚 □ 單身

地址：_____

職業：_____

教育程度：□①小學 □②中學 □③大專或以上

您對本書的意見：_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____（可另紙書寫）

地址：九龍旺角彌敦道612號好望角大廈1009室
次文化堂編輯室收

＊凡來信者，可獲本社禮品答謝（請附回郵信封）。

＊請勿撕毀此書，煩用影印本寄來。

次文化堂

次文化堂

韋基舜作品

《掌故筆記》

《掌故筆記(2)當年淺談》

《韋基舜精解黃大仙百籤》

這本書，是我的珍藏

藏書人：

收藏日期：

民以食為先

- 蟹中極品，並非大閘蟹，而是黃油蟹。黃油蟹值錢在哪裏？
- 廣東人喜歡飲茶。一般飲茶習慣，若想茶博士沖水，客人會將茶盅蓋揭開，擱在盅旁。傳說此慣例，與雀鳥有關。
- 香港坊間有一古老傳統，每個星期四為「咖喱日」，現今仍有舊機構、大銀行、會所仍維持這傳統習慣。這傳統由何而來？
- 戰後和平本港曾舉辦過兩次「滿漢全席」。兩次「滿漢」有何分別？當中的點心、冷葷、素葷、主菜有甚麼特別？
- 歷史悠久的太平館標榜價錢大眾化，有食家取笑其出品為「豉油西餐」。原來早年太平館的食客，藏龍伏虎，其中之一，便是南海十三郎。
- 二十世紀七十年代，香港股市興旺，有所謂「魚翅撈飯」的日子。常見的鮑翅和散翅有幾多種？正確的煲翅方法是怎樣的？
- 香港飲食，百花齊放，百家爭鳴，而且不少類目，屬於太平山下獨有，周邊地區皆無。除了大牌檔外，還有私房菜。兩者是如何衍生出來的？

香港飲食文化掌故

ISBN:978-962-992-396-9
00780
上海印書館
8$ 78.00
☎:2544 5533
www.subculture.com.hk
WWW·次文化·香港

次文化
普及文化
時代見証

SCB 651 $78
ISBN: 978-962-992-396-9
Printed in Hong Kong

封面設計：原秋白